

.. med vinjournalen

MUNSKÄNKEN

Mendoza

– vinet vid Andernas fot

Francis Mallman

Alkohollagen och
Munskänkarna



NR 3 2017

GÉRARD BERTRAND

Kvalitetsviner från Languedoc

Di Di Di Di

Dagens industri, 12 feb 2016



SvD, 26 januari 2016

Di Di Di Di

Dagens industri, maj 2016

**NOBEL-
VINET 2013**

Årgång 2012
serverades till varm-
rätten år 2013

CHÂTEAU
AVERNUS

96 kr

Art nr 2221

Ale. 14,5 %



CHÂTEAU
L'HOSPITALET
LA RÉSERVE
ROUGE

169 kr

Art nr 73142

Ale. 14 %

wardwines.se

Alkohol kan skada din hälsa.

Alkohollagen och Munkänkarna

Om man grannläsa studerar Alkohollagen (SFS 2010:1622, ändrad SFS 2015:327) och dess 13 kapitel, är det helt krasst ett fåtal passager som har någon bäring överhuvudtaget på Munkänkarna och tillståndsfrågor, egentligen bara följande (mina kursiveringar):

1 Kap. 11§ "Försäljning till konsument" benämns detaljhandel, eller beträffande alkoholdrycker, om det sker för förtäring på stället, *servering*."

8 Kap. 1§ "För servering av spritdrycker, vin... krävs tillstånd av den kommun där serveringsstället är beläget (serveringstillstånd)."

8 Kap. 1a§ "Serveringstillstånd krävs inte om serveringen 1. avser *enstaka tillfälle* för i förväg bestämda personer, 2. sker utan vinstintresse och utan annan kostnad för deltagarna än kostnad för inköp av dryckerna och 3. äger rum i lokaler där det inte bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol- eller lättdrycker (Lag 2012:205)."

8 Kap. 2§ "Serveringstillstånd kan meddelas för servering till allmänheten eller i förening, företag eller annat slutet sällskap".

8 Kap. 6§ "Anordnandet av provsmakning av spritdrycker, vin ... vid arrangemang *riktade till allmänheten* är tillåtet under förutsättning att ..." är ju föga tillämpligt då våra arrangemang är till för medlemmarna och inte avser prover för försäljning eller marknadsföring av egna alkoholprodukter till en allmänhet. Det är de facto helt uppenbart att hela 8 Kap. (Serveringstillstånd) är inriktat mot dem som bedriver restaurangrörelse eller motsvarande, partihandlare och utställare, och är irrelevant rörande de aktiviteter (kurser, utbildningar och provningar), som Munkänkarna har.

10 Kap. 1§ "Folkhälsomyndighetens eller en kommuns beslut enligt denna lag eller anslutande föreskrifter får överklagas hos allmän förvaltningsdomstol".

Är central och kritisk betydelse är därför hur definitionerna av ovan kursiverade "försäljning till konsument" = "servering", "enstaka tillfälle" och "riktade mot allmänheten" förklaras relativt Munkänksverksamheten. I kommunikation med Folkhälsomyndigheten, som är nationell tillsynsmyndighet med uppgift att följa tillämpningen av bl.a. alkohollagstiftningen, har jag i brev 16-04-06 och sedan 16-11-22 önskat en dialog om dessa spörsmål, men även om det faktum att kommunernas hantering av tillståndsärenden och alkoholpolicy kraftigt varierar över landet. I senaste svarsbrevet 16-12-19 hänvisas mycket till det kommunala självstyret, som ju är påtagligt t.ex. i dessa alkoholpolitiska frågor. Dock finns också en annan aktör, Länsstyrelsen, som är tillsynsmyndighet över kommunerna och skall granska kommunernas tillståndsprövning och beslut om serveringstillstånd. En del av lagstiftarens intentioner anges vara att få till en likvärdig och rättssäker tillämpning av alkohollagen. Vi i Munkänkarna saknar den likvärdigheten, vilket drabbar våra sektioner olika i landet. Folkhälsomyndigheten anger också i svarsbrevet att man skall ge vägledning för en dylik likformig tillämpning över landet. Också saxat ur brevet är det intressanta att "Regeringen uttalat att begreppet försäljning i alkohollagen avser att man tillhandahåller alkoholdryckerna mot ersättning (Prop. 2011/12:61, sid. 14)". MEN, kan man tala om *försäljning* när det är fråga om *samköp*, ett begrepp som finns i lagens förarbeten: det är tillåtet och det är ju det vi gör i föreningen.

Genom vår **nybildade arbetsgrupp "Alkohollaget"** (eller A-laget!) bestående av mig som ledare, Kristina Berggren också i riksstyrelsen och Utbildningsgruppen, Peter Axelsson, advokat i vår Provsningsgrupp, samt advokat Göran Björnin i Ystadsektionen, går vi vidare för att klargöra dessa juridiska spetsfundigheter. Jag tycker ändå att den avslutande meningen i Folkhälsomyndighetens senaste svar lämnar dörren lite på glänt för ett resonemang med beslutsfattare och tillsynsmyndigheter: "Munkänkarnas verksamhet som intresseförening innebär att alkohollagen *kan bli* (min kursivering) tillämplig i de fall föreningen anordnar provsmakning eller servering".

Sven-Anders Sölveborn,
föreningsstyrelsen och Provsningsgruppen.



INNEHÅLL

Mendoza	4
Achaval Ferrer	6
Bodega O. Fournier	8
Viña Cobos	10
Alpamanta	12
Catena	14
Bodega Los Haroldos	17
Från bulk till finbulk	18

VinJournalen	19
Cheval des Andes	34
Mendel Wines	36
Mallmann	38
Argentinas profilviner och mat	40
Månadens cuvée	42
Föreningsnytt	46

Mendoza

– VINET VID ANDERNAS FOT

Argentina är ett gigantiskt land, mer än 6 gånger större än Sverige och världens åttonde största land. Vinregionen Mendoza ligger en och en halv timmes flygning inåt landet från Buenos Aires. Men det var inte från det hållet vi anlände, istället kom vi åkande över de snötäckta och storslagna Anderna.

Text: Johan Wadman Foto: Rickard Albin



Från Santiago i Chile är det cirka 5 timmars effektiv körtid men köer och gränskontroll adderar oftast ett par timmar till. På vägen passerar man strax söder om Amerikas högsta berg Aconcagua på nära 7000 meter över havet. Det är toppar som denna som ger Mendoza dess speciella klimat.

Argentina har under många årtionden haft skakig ekonomi med hög inflation. 2016 var den 40 %! Staten har haft kraftiga handelsrestriktioner och stark valutakon-

troll. För vinerier innebär detta att inkomster från försäljning utomlands i till exempel US-dollar omvandlas till pesos vid gränsen och till en betydligt sämre växelkurs än den som gäller på gatan. Likaså är importerad vinutrustning väldigt svår att köpa. Tillstånd krävs av regeringen och det kan ta ett par år att få igenom affärerna. Detta speglar också vintillgången i landet som är näst intill kliniskt rent från utländska inslag. Den starka statsapparaten genomför också kvalitetskon-

troller av vinerna. Detta kan ske flera gånger under lagringen och inte bara efter buteljering. Någon typ av kvalitetsgaranti verkar kontrollerna ändå ge.

Mendoza drabbas ganska ofta av mindre jordbävningar. Under vårt besök var det en på 6,4 på richterskalan. Vi märkte dock inte av den, och vår hotellvärd var mycket överraskad hur vi kunde undgå den. Det har dock sin förklaring, vi körde bil när jordbävningen kom och med tanke på att de argentinska



tekniken utgör även grundpelaren i bevattningen av vinodlingar.

Mendoza är verkligen en mat- och vinmetropol med många bra restauranger. Missa inte det kolgrillade köttet som är bäst i världen. Här är grillning verkligen en konst-
art. Allra mest berömd är Francis Mallmann, hela världens grillguru, med böcker som tex "Seven Fires". I Mendoza finns hans egen restaurang Francis Mallmann 1884. Rekommenderas! Den bästa entrecote/rib-eye jag någonsin ätit åtnjöts dock på Cordillera Vinos y Fuegos. Här avslöjar ägaren att en perfekt grillad stek måste få ta tid, för rare eller medium rare tar det minst 30 minuter. De flesta restauranger tillåter dessutom Bring-your-own. Bra ifall man köpt med sig en spännande flaska från dagens vinbesök.

Klimat

I Mendoza råder ett torrt inlandsklimat med tydliga årstider, svala vintrar och varma somrar. Skillnaden mellan dag- och nattemperatur är också stor, en faktor som brukar tillskrivas höga syranivåer i vinerna. Det regnar inte mer än ett par hundra mm per år vilket ger ett i många områden nästan ökenliknande klimat. Vinodlingarna har därför varit beroende av närhet till floderna och dess bevattningssystem. Floderna utgörs av smältvatten från glaciärer i Anderna. Numera har man också borrar djupa brunnar och därför kunnat exploatera områden längre från floderna. Här man inte sett hagelskydd innan man kommer till Mendoza så kan man få sitt lystmäte här. Skydden består av nät och kommer i två former. Ett billigare som tätt packar ihop vinraden och hindrar den att breda ut sig åt sidorna. Ett dubbelt så dyrt som istället bildar ett tak, halvmetern ovanför vinraden.

Terroir

Mendozas terroir utgörs huvudsakligen av eroderat berg från Anderna. Anderna är en ung och hög bergskedja vilket gör erosionen extra stor. Eroderat material förs nedför berget av tyngdkraften. Förs det ner utan vatten kallas jordarna colluviala och förs de ner med vatten kallas de alluviala. Detta ger jordar som är magra, mer eller mindre sandiga och utan mycket organiskt material.

Regioner

De första områdena i Mendoza som nådde internationell berömmelse heter Luján de Cuyo och Maipu. De ligger strax söder om staden och här är malbec den stora stjärnan. Bägge områdena ligger längs floden Rio Mendoza med Luján de Cuyo längst väster ut kring de övre och högre delarna av

floden och Maipu till öster längs de lägre delarna. För Luján de Cuyos del så bidrar höjden till ett lite kallare klimat och jorden har ett sandigare och stenigare inslag i leran än hos grannen Maipu. Luján de Cuyo var den första regionen att få appellationsstatus i Argentina 1993. Bägge skyddas dessutom av en första lägre bergskedja innan de riktigt höga bergen tar vid. I Uco Valley däremot befinner man sig tätt inpå de höga bergen utan skydd. Detta är ett av de högst belägna vindstrikten i världen vilket ger stor inverkan på klimat och väder. Det har exploaterats senare men anses nu vara det hetaste området.

Trender

I frontlinjen för de nya trenderna i Mendoza står tre bröder. Allmänt refererade till som "The Michelini Brothers". De gör rena, fräscha och energirika viner med mycket frukt, mindre ek och mindre alkohol. Tyvärr missade vi dem bland våra besök men tog igen det dubbelt på restaurangerna. Deras gemensamma viner säljer de under namnet Zorzal. De har dessutom egna projekt som till exempel Matías Michelini som driver spännande Passionate Wines. De allmänna trenderna kan sägas vara att sträva efter mer terroir, lägre alkoholhalt och mindre ny ek.

Vinturism

De flesta vingårdar har väl utvecklade besökscentran, ofta kombinerade med bra restauranger. Speciellt Uco Valley har många stora och lyxiga vingårdar med vidunderlig utsikt. Klart närmare Mendoza stad och värt att besöka, inte minst för den välbevarade fabriksarkitekturen i florentinsk stil, är Trápiche. Man har renoverat den gamla murade fabriksbyggnaden från 1912 på ett ansvarsfullt sätt och kompletterat med en ny restaurangdel. Guidade turer som ger inblick i det historiska hantverket och hur de gamla maskinerna användes rekommenderas. Som ofta i Argentina är vägarna fram till vineriet så dåliga att man tror att man kört fel. Men väl innanför grindarna är allt tiptop.

Buenos Aires

Sist men inte minst, Buenos Aires är värt ett alldeles eget kapitel. Vilken världsstad! Enorm till storlek och med mängder av helt olika men väldigt charmiga stadsdelar. Stora paradgator, trånga gamla kvarter, hamnpromenader, konstmuseer och parker. Åk gärna hit när jakarandan blommar i november och hela staden badar i blått. Fullt med spännande restauranger att upptäcka men ingenting är mer spännande än att åka taxi, då gäller att ha starka nerver! 🍷

vägarna motsvarar sådär 7-8 på richterskalan är det lätt att missa en mindre skakning...

Staden Mendoza är lummig och fin med minst ett träd utanför varje hus. Ofta är det stora plataner som ger skön skugga. Husägaren har ansvar för sitt träd och får plantera ett nytt om det dör. Bevattningen sker genom övertäckta kanaler mellan gata och trottoar. Detta är uråldriga bevattningssystem, avledda från floderna från Anderna, som ofta har flera hundra år på nacken och

Achaval Ferrer

Vårt första vinbesök i Mendoza var hos Achaval-Ferrer där vi välkomnades av VD:n och chefsvinmakaren Silvio Alberto. Han har en masterutbildning från Universidad Juan Augustin Maza i Mendoza där han också under flera år undervisat i oenologi.

Text och foto: Rickard Albin

Denne storsvuxne 45-åring från Mendoza har jobbat som vinmakare hos flera argentinska vinfirmer liksom i Kalifornien och Frankrike innan han kom till Achaval-Ferrer 2013. Vid våra efterföljande besök på andra vinfirmer kände alla till Silvio och talade väldigt varmt om honom.

Vineriet ligger i Pedriel i Luján de Cuyo där en av deras tre kända vingårdar, Bella Vista, också ligger. Utsikten mot Andernas snöklädda berg är svårslagen, men tyvärr hade vädergudarna lagt på ett olyckligt soldis. Den stora immigrationen av italienare tidigare i historien visar tydliga spår i vingården som kantas av cirka 500 vackra gamla olivträd. Naturligtvis gör Achaval-Ferrer sin egen olivolja också.

Silvio tog ut oss på en tur i vingården som de anskaffade år 2000 där han bland annat lät oss lukta på nyutsagna blomknoppar från de snart 120 år gamla stockarna. De hade en elegant, subtil doft som jag gärna ville ha mer av, men nu skulle vi titta på bevattningssystemet. Varannan månad plöjer man upp olika rännor i vingården där vattnet pumpas ut i vingården och formligen dränker vinstockarnas rötter. Detta är sannolikt en bidragande orsak till att man lyckats ha kvar sina oypnade vinstockar

som även finns på firmans två andra "terroir fincas" – Mirador respektive Altamira. I Bella Vista odlar man både malbec och cabernet sauvignon, medan man enbart har malbec i Mirador och Altamira. Silvio berättade att man bevattnar vingården tills man får cirka 14 blad per vinranka. Normalt har man cirka 200 mm regn/år, men de tre senaste åren har detta ökat kraftigt till 600-700 mm/år, vilket gjort att man har kunnat dra ner på bevattningen.

På vägen till Bella Vista passerade vi gigantiska vingårdar täckta med nät för att främst skydda mot hagel vilket förekommer frekvent i området, speciellt mellan september och mars. Näten fungerar även som skydd mot "La Zonda", den kraftiga och torra vinden från Anderna som för med sig en hel del partiklar. Bella Vista ligger i ett något mera skyddat område och har hittills lyckats klara sig utan dessa nät. Så här års är det kraftiga temperaturskillnader, både mellan olika dagar och mellan dag och natt. "Högsommarväder idag och 1°C igår!" utbrast Silvio med ett brett leende.

Det känns hisnande att stå i en vacker vingård som planterades i början av förra seklet och som idag producerar viner av absolut toppkvalitet. Jag frågade Silvio hur han såg

på dessa gamla vinstockar jämfört med betydligt yngre stockar. Svaret kom direkt! Gamla stockar ger en bättre fenolisk mognad! Därmed kan man skörda något tidigare och undvika att frukten hänger för länge, blir syltig och tappas sin fräschör.

Bella Vista var inte den första vingården som Achaval-Ferrer köpte. Firmans namn härstammar från två av initiativtagarna Santiago Achaval och Manuel Ferrer, som tillsammans med Roberto Cipresso och Tiziano Silviero började leta efter de bästa odlingsmarkerna i området. 1998 hyrde de en halv hektar av vardera malbec och cabernet sauvignon i Tupungato i Uco Valley. Detta blev embryot till vad som idag är Finca Diamante med totalt 19 hektar på 1100 meters höjd planterade med merlot (7 ha), cabernet franc (7 ha) och cabernet sauvignon (5 ha). De fortsatte sin jakt efter optimala odlingsplatser och hittade en i stort sett övergiven vingård på en nordsluttning på 1050 meters höjd i La Consulta i Uco Valley som senare blev deras Finca Altamira. Vinstockarna från 1925 förde en ojämn kamp mot ogräset, men man valde ändå att skörda malbec-druvorna i mars 1999. Det resulterade senare i det första vin från Argentina som fått 5 stjärnor av vintidningen Decanter. Sist i trion av "terroir-fincas" är Finca Mirador utanför staden Medrano på 700 meters höjd. Vingården som omfattar drygt 4 hektar togs över samma år som Bella Vista och har malbec-stockar från början av 1920-talet. Jordmänen består av kalk och lera ovanpå sand och sten. Alla tre fincas har enormt låg avkastning, futtiga 14 hl/ha som i grova drag kräver en vinstock per flaska. Planteringsstätheten ligger runt 6 500 stockar/ha, mot i genomsnitt 4 000 stockar/ha i Mendoza.

Sedan 2011 ingår Achaval-Ferrer i SPI Group där även Marchesi de Frescobaldi med Tenuta dell'Ornellaia ingår. Med dessa i ryggen kommer man under 2017 att renovera och bygga ut det nuvarande vineriet och fylla det med *state of the art*-utrustning, bland annat med optisk sortering av druvorna. Medan vi steg in i dagens vinanläggning, som bara är 15 år gammal, informerade Silvio oss att alla druvor handsköras och att man inte avstjälkar. Normalt jäser man vid 32-33°C under cirka 10 dagar i huvudsakligen betongkar. I det nya vineriet blir det mest rostfritt med eventuell kallmaceration, tillade Silvio. Sedan 10 år tillbaka använder man sig av delestage i

Silvio Alberto följer blomningen i vingården.





början av alkoholjäsningen när alkoholhalten ligger runt 3-7 %. Man väljer även att separera bort kärnorna, men gör ingen efterföljande skalmaceration.

För den efterföljande lagringen har man valt en annorlunda typ av smäckra, avlånga ekfat som endast rymmer 160 liter där man har medium toast, men ibland även rostar de båda locken. Till finca-trion Altamira, Bella Vista och Mirador använder man 100 % ny fransk ek. Med denna information fick vi förstås en del förutfattade idéer om hur tuff den inledande fatprovningen skulle bli, men *the proof is in the pudding*, eller hur? Alla de tre finca-vinerna från 2016 var förvånansvärt tillgängliga med integrerad, balanserad ek till den rika frukten. Bella Vista med sin öppna, örtiga och blomliga karaktär gick direkt till hjärtat.

I vineriet träffade vi även vinmakaren Gustavo Rearte som tog hand om ett par kontrollanter från vinmyndigheten. Ett glatt gäng som inte använde den medhavda spottkoppen i onödan när de gick omkring och testade vin från olika tankar...

Den avslutande provningen inleddes med deras instegsvin Mendoza Malbec med en låg

avkastning på ca 33 hl/ha. 2014 hade en frukt-driven doft av stjärnanis och nyponpulver med ganska snälla tanniner och viss restsötma, medan 2015 hade bättre balans och struktur utan nypon-toner. Vinet får vila ca 9 månader på använda franska ekfat.

Därpå följde deras så kallade bordeaux-blend 2012 Quimera som består av malbec, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc och petit verdot. Avkastningen är endast cirka 18 hl/ha. Quimera lanserades 2001, men Silvio nämnde att man från 2013 hade tagit bort petit verdot eftersom den har svårt att nå fenolisk mognad. Druvsammansättningen varierar år från år och själva blenden görs innan vinet läggs på cirka 60 % nya ekfat under 12-14 månader. Öppen söt, örtig doft med inslag av nyponpulver även här och en balanserad smak med bra struktur. 2012 är enligt Silvio en mycket bra årgång och när jag frågade honom om andra bra årgångar räknade han upp 2010, 2009, 2006 och 2003. Jag blev förstas nyfiken på 2003:an och för att se hur vinet mognar bad jag att få provsmaka denna årgång. Vinet hade fortfarande en ung, blårodnad färg, mera utvecklad, ganska komplex doft,

dock med nyponpulvret i bakgrunden, och fyllig smak av mörka bär, något syrlig fruktsyra och torra tanniner.

Sist plockade Silvio fram flaggskeppsvinerna från olika årgångar. 2012 Finca Bella Vista hade en utvecklad, lækker doft med fina aromer. Fyllig, balanserad smak med tydliga, men runda tanniner. Jättegott trots väl hög alkoholhalt. 2009:an hade en utvecklad, animalisk doft av parmaskinka, örter och nypon. Smaken var balanserad och god. 2013 Finca Mirador hade fyllig, mullrande doft av björnbär, mörk choklad och nyponpulver... Balanserad, fyllig smak med frisk fruktsyra och sandiga tanniner. 2014 Finca Altamira hade en drygt medelstor doft av mörka bär och wettexduk och ung smak med "grön" fruktsyra och torra tanniner.

Generellt höll vinerna en mycket hög klass och bodegan var en av favoriterna bland dem vi besökte. Skulle jag önska något för framtiden hoppas jag att man kommer tillrätta med nypon-tonen i flera av vinerna, som jag associerar till lätt oxiderad frukt och att man strävar efter att sänka alkoholhalten och andelen nya ekfat. 🍷



Bodega O. Fournier

– VILL DU BLI DELÄGARE?

10 mil söder ut från Mendoza stad ligger Uco Valley. Här är närheten till de höga bergen i Anderna mera påtaglig, klimatet mer extremt och temperatursvängningarna större. Från att börja intressera investerare under 90-talet har detta område varit det hetaste i Mendoza de senaste åren.

Text: Johan Wadman Foto: Rickard Albin och Johan Wadman

Vinerna får här en mer uttalad karaktär av bergsviner. Det vill säga de har aromrika dofter, tätare färg, högre fruktsyror och tanniner och är allmänt elegantare viner med mer fräschör, friskare frukt och mer mineralitet. Jorden innehåller mer grus än i Lujan de Cuyo och Maipu och marken är därför mer dränerande. Många stora vinfirmer, ofta utländska, investerar här i gigantiska och lyxiga anläggningar gjorda för strida turistströmmar.

En av de tidigare på plats, år 2000, var spanskägda O. Fournier. Domänen ligger i vinområdet El Cepillo, allra längst i söder av Uco Valley. Fortfarande har turismen inte blommat fullt ut men det finns många metoder för att hjälpa den på traven och här har Fournier varit kreativa. Man säljer nämligen av vinmark från vingården plus vinifierar åt köparen. Totalt finns 280 ha vinodling på

domänen. Till sitt eget vin har Fournier 110 ha, bestående av 15-åriga stockar. Resterande tillhör andelsägare. Av dessa är endast 20 % från Argentina och hela 50 % från Brasilien. Dessa köper in sig med 180 000 USD per hektar i engångskostnad och sedan 4500 USD per år. Av detta får man ut 2500 flaskor per ha som buteljeras under andelsägarens egen etikett. Om en såld lott är mindre än 1 ha delar två lotter på en gemensam tank vid vinifieringen. Det finns även ett hotell med 32 rum om man vill hälsa på sin vinlott. Man planerar dessutom att sälja ett antal hus till andelsägare.

Druvsorterna i odlingen är många och ovanligt internationella: malbec, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot och lite syrah. Av efterföljande provning att döma verkar druvarna trivas bra. I detta speciella klimat är

ett av de största skadeproblemen myror! Ett myrsamhälle kan äta upp 5 rankor per dag om de inte stoppas. Och blir samma planta attackerad tre gånger så dör den.

Vineriet är en stilikon med sitt platta överdimensionerade tak som svävar upp mot Anderna. Och överst i byggnaden tronar labbet med en bedärande utsikt mot de branta snöbekladda topparna. Här berättar personalen att man analyserar flyktiga syror, jäst, svavel, defekter, brett mm.

Vinifieringen bygger helt på gravitation och faller 20 meter under processen.

Vår guide berättar att stilmässigt var 2010 en brytpunkt. Då började man göra fräschare viner med lägre alkohol, renare frukt och mindre ny ek. Nu är man nere på 20 % ny ek.

I vingården har man inga av de annars vanligt förekommande hagelskydden. Man



*Chefsvinmakare
José Mario Spisso
lägger ut orden.*

tänker dock införskaffa i framtiden. Man har bara haft två stora hagelstormar de senaste 15 åren och säger att de flesta hagelstormar drabbar istället östra Mendoza.

Chefsvinmakaren José Mario Spisso är en stor profil. Han har varit oenolog i 25 år och här på Fournier i över 15 år. Därmed var han med från början och deltog i designen av vineriet. Numera ansvarar han också för ägarens vingårdar i Spanien och Chile. José är god vän med Michel Rolland som konsulterat på Fournier.

För jäsningen har man alla tre av de vanliga tanktyperna: betong, stål och trä. Alla har temperaturkontroll. De bästa druvorna jäser på ekfatstankar på 149 hl. Man arbetar med överpumpning, *pigeage* och *delestage* för att öka extraktionen beroende på vad som passar bäst för det aktuella druvmaterialet. Vinerna är indelade i tre kvalitetslinjer, Urban Uco, B-Crux och så toppvinet A-Crux.

Urban Uco Sauvignon Blanc 2015 (12 %)

Odlad på 1100 m ö h i vingårdarna Vista Flores och El Cepillo i Uco Valley. Här har man stor skillnad mellan dag- och nattetemperaturerna vilket hjälper upp syran. Trots det får man ta till ett inte helt ovanligt knep i varma trakter, nämligen tidig skörd för bra syra (10 % alkohol, 10 gram syra) och en senare för fullt utvecklade fruktaromer (13 % alkohol,

5 gram syra). Doften är frisk med dämpade toner av krusbär och fläder. José förklarar att druvorna är känsliga för sol och att det lätt påverkar sauvignon blancs smaker.

B Crux Sauvignon Blanc 2015 (12 %)

Är gjord på samma sätt som föregående vin men med bättre druvor. Här finns mer mineral och mer syra samt en ylleton.

Urban Uco Malbec 2015 (14 %)

Druvorna kommer från två områden i Uco Valley, El Cepillo och La Consulta, på 1100 meters höjd, och har lagrats tre månader på använda ektunnor. Här finns en frisk fräsch doft av viol och mörka bär. Vinet är fruktigt, med silkig munkänsla, medelfyllig kropp och bra balans.

B-Crux 2011 (15 %)

Druvmixen här är 40 % tempranillo, 40 % malbec, 10 % syrah och 10 % merlot och kommer från tre vingårdar i Uco Valley. Efter en vinifiering på 28 dagar lagrades vinet 12 månader på ekfat varav hälften var nya. Här finns det mycket dofter av mint och choklad. Smaken är rund, fruktig och fyllig med fina, silkiga tanniner och alkoholvärme i eftersmaken.

Så är det dags för topp-vinerna Alfa-Crux. De är namngivna efter Alfa-stjärnan i stjärn-

konstellation Södra korset. En stjärnbild som för övrigt förekommer på flaggor i flera av södra halvklottets länder.

Alfa Crux 2008 (15 %)

75 % tempranillo, 20 % malbec, 5 % cabernet sauvignon. Djup, mörk fyllig doft med aning åldertoner. Smaken är mjuk, saftig och mycket ekig med svarta vinbär och eleganta tanniner.

Alfa Crux Malbec 2009 (15 %)

Doften är ung, tät och djup och smaken mycket fyllig med skarp tanniner och blå, bläckig frukt. Bör lagras.

Alfa Crux Malbec 2010 (15 %)

Fruktig tät doft och saftig, koncentrerad smak med högre och skarp syror. Tydlig alkoholvärme i eftersmaken. 🍷

Fotnot

Délestage Process för att öka extraktionen av färg- och smakämnen ur skalen vid rödvinsjäsning. När det bildats en hatt av skal överst i jästanken dras den jäsande musten som ligger därunder om till en annan tank för att sedan strilas sedan tillbaka över hatten.

Pigeage Nedtryckning av skalhatten i jäskaret. Görs manuellt med pålar eller mekaniskt med pistonger.

Viña Cobos

Namnet Cobos kommer från gatan där vingården Marchiori och vineriet ligger, Marchiori Vineyard i Perdriel, Luján de Cuyo. Här odlar man chardonnay, malbec, merlot och cabernet sauvignon på 960 meters höjd.

Text och foto: Rickard Albin

Vi fick först en trevlig promenad i vingården med Guillermo Garcia Zamora som är vingårdsansvarig. Han berättade att jordmännen i Mendoza till största delen består av nedbrutet material från Anderna, så kallad alluvial jordmån som består av sedimentära avlagringar där vatten dragit fram. Han påpekade även att jordmännen är mycket heterogen och kan skilja mycket inom bara några meter i en vingård. Ju närmare Anderna desto mer heterogen är jordmännen och med större stenar. Här i vingården Marchiori består det 40 cm tjocka toppskiktet av lera uppblandat med sand, kalksten och småsten.

Guillermo berättade att stockarnas ålder

varierar från 5 år till den äldsta stocken som planterades 1959. Men så finns det en parcell som kallas C2 som jag återkommer till sist i artikeln. Beroende på ålder, druva och parcell får de olika beskärning där man lämnar 2 till 7 skott. Senare på säsongen beskär man vinrankorna så att 10-12 blad finns kvar på varje ranka för att få tillräcklig fotosyntes. Jag frågade honom hur han i vingården kan styra så att de håller ner sockerhalten och därmed alkoholhalten i vinet. Han svarade att de börjat plantera de nya stockarna i en annan riktning än tidigare, 11° nord-syd och att de bara glesar upp lövverket på den östra sidan. Sedan kan man laborera en del med



*Guillermo
Garcia Zamora.*

planteringstätheten förstås. Tidigare fanns här en del italienska pergola-odlingar som skyddar bra mot frost, men som gav för hög avkastning och druvorna kunde heller inte





Rundpumpning pågående.



Andrés Vignoni orienterar på vingårdskartan.

maskinskördas. Efter att jorden fått ligga i träda omplanterade man därför med konventionell uppbinding.

Man jobbar både med ytbevattning, s k *flood irrigation* och med droppbevattning. Guillermo beskrev hur de använder laser för att mäta behovet av bevattning och plöjer olika djupa kanaler för att fördela vattnet på rätt sätt. Mendoza har ett varmt och torrt klimat och är starkt beroende av konstbevattning. Denna regleras hårt av myndigheterna som årligen mäter mängden snö i Anderna för att kunna beräkna hur mycket av smältvattnet som kan användas till bevattning. På vägen tillbaka till vineriet passerar vi ett stort, vackert valnötsträd och Guillermo berättar att man tidigare hade odling av både valnötter och alfalfa här. Den senare grödan har säkert hjälpt till att binda en hel del kväve i jorden, vilket nu ger nytta till vinrankorna.

Vingården ägs fortfarande av Nico Marchiori, men Viña Cobos drivs av Paul Hobbs som kom till Argentina första gången 1989 och imponerades av terroiren. Paul Hobbs är en renommerad vinmakare som arbetat hos bland annat Robert Mondavi, Opus One och Simi samt varit konsult hos Peter Michael, Catena och många fler. Sedan 1991 har han ett eget vineri i Kalifornien där han är bosatt. Tillbaka i den vackra provningslokalen träffade vi vinmakaren Andrés Vignoni och Ana Stoddart från marknadsavdelningen. Andrés inledde med att säga att Paul Hobbs styr vinproduktionen med fast hand trots att han bor i Kalifornien. Han besöker förstås anläggningen ett antal gånger om året och har ett eget hus i Mendoza. Själva vineriet bygger på gravi-

tation med mycket fönster och ljusa rum.

Viña Cobos har fem vinkategorier: Cobos, Bramare Vineyard Designation, Bramare Appellation, Cocodrilo och Felino. Vi inledde med 2015 Felino Chardonnay där 90 % av druvorna kommer från Uco Valley. De hela klasarna pressas varefter musten får jäsa drygt två veckor vid 17°C. Andrés informerade att de normalt använder enbart naturlig jäst, men något enstaka undantag. Efter malolaktisk jäsning fick vinet vila 6 månader med ekstavar innan det buteljerades. Doften var fyllig och druvtypisk med generös frukt och tydlig ek i smaken, men 14,6% alkohol.... Ännu mer tryck och ek hittade vi i 2015 Bramare Los Arbolitos Vineyard från Los Chacayes och 2015 Bramare Marchiori Vineyard där båda har 100 % malolaktisk jäsning och fått vila 11 månader, hälften på nya franska ekfat och resten på tank.

Bland de röda var 2015 Felino Malbec och 2015 Felino Cabernet Sauvignon först ut. Malbecvinet hade en dov doft av björnbär, plommon och choklad och fruktdriven smak med runda tanniner och alkoholvärme. Cabben var ett snäpp intressantare med inslag av ceder och mullbär och torrare, stramare smak med friskare fruktsyra. Bordeauxblenden 2014 Cocodrilo Corte med 77 % cabernet sauvignon, 14 % cabernet franc och 9 % malbec hade en öppen, örtig doft av svarta vinbär och fyllig kropp med ren fruktsyra och ekfatston från att ha tillbringat 15 månader i 20 % nya ekfat.

Sedan fick vi jämföra 2014 Bramare Malbec från två olika områden med olika jordmån, båda med 25 % ny ek. Den från Uco Valley hade en ung doft av grön pap-

rika och kronärtskocka (pyraziner!) och en ganska stringent smak av torra tanniner och frisk syra medan den från Luján de Cuyo hade en mera dov doft och fylligare, rundare smak med tillgängligare tanniner.

Nästa flight bestod de vingårdsbetecknade malbec-vinerna i Bramareserien från 2014. Zingaretti från 80-åriga stockar i Tupungato var öppen och örtig med en relativt elegant smak i en lite lättare kostym. Rebon från unga stockar i La Consulta i San Carlos var dov och syltig med runda tanniner. Touza, också från unga stockar i Luján de Cuyo hade en öppen, ganska komplex doft av ceder och bordeauxtoner och bra balans med lite silkiga tanniner. Marchiori hade en generös doft av mogna plommon och mörreller och intensiv, fruktig smak.

Sist kom de stora flaggskeppen 2014 Cobos Malbec Chañares och 2013 Cobos Malbec Marchiori laddade med 17 månader på 100 % ny ek från Taransaud. Chañares hade en örtig doft av fynbos och tallbarr och förvånansvärt tillgänglig smak med ganska elegant kostym. Marchiori hade en något mer utvecklad, harmonisk doft och balanserad, fyllig smak med tydliga, men runda tanniner. Detta vin är gjort på druvor från drygt 80-åriga stockar från block C2 som jag berättade om i början av artikeln.

Imponerande och goda viner som enligt min smak hade vunnit på lägre alkoholhalt och mindre ek. Hoppas att Guillermo jobbar vidare med det påbörjade arbetet att hitta en tillräcklig fenolisk mognad hos druvorna utan att de samlar på sig för mycket socker och att Paul följer den nya trenden att minska andelen ny ek även i toppvinerna. 🍷

Alpamanta



Vägen till Alpamanta var den knaggligaste grusväg vi någonsin kört på. Hade vi inte varit helt säkra på att det var rätt väg hade vi vänt långt tidigare. Samtidigt som vi körde in-träffade en jordbävning med 6,4 på Richterskalan utan att vi ens märkte det.

Text och foto: Rickard Albin

Jordbävningar är inte helt ovanliga i området, men denna var visst ovanligt stark. Det senaste året har det inträffat 44 jordbävningar i Mendoza. Kolla earthquaketrack.com/p/argentina/mendoza/recent. Vi anlände något för tidigt till vingården *out in the middle of nowhere* och hade god tid att studera de små, söta dvärggugglorna som flög omkring i området. Efter en stund kom en kille och en tjej och öppnade grinden. Det visade sig vara två praktikanter från Schweiz respektive Belgien som tog hand om vingården. Medan vi väntade på vår värd, ägaren Andrej Razumovsky, visade de oss vingårdens 10 får, två kor (mamma och dotter), en tupp och ett gäng hönor och kycklingar.

2005 bestämde sig tre vänner för att anskaffa en vingård tillsammans och odla druvor på biodynamiskt sätt i Mendoza. En av dessa var Andrej från Österrike, de andra var hans kusin André Hoffmann från Schweiz och Jérémie Delecourt från Frankrike. Efter en trevlig pratstund med praktikanterna anlände Andrej till vingården och berättade mer om hur det hela började. Andrej, som är hälften österrikare och hälften dansk flyttade till Argentina i slutet av 1990-talet. Efter en hel del letande köptes egendomen 2006 och då hade den legat i träda i 15 år.

Dessförinnan odlade man grönsaker på de 35 hektaren på 950 meters höjd i Ugarteche i södra delen av Luján de Cuyo, knappt 4 mil söder om staden Mendoza. Andrej var noga



Utrustning för dynamisering.

med att kontrollera att det inte fanns några nematoder i jorden innan kontraktet skrevs på. Man delade upp egendomen i 8 olika parceller och planterade oypade vinstockar av malbec, cabernet sauvignon, syrah, merlot, cabernet franc, petit verdot, chardonnay och sauvignon blanc. Egendomen fick namnet Alpamanta som betyder "Kärlek till jorden" på ursprungsbefolkningens språk.

Egendomen är biodynamisk ut i fingerspetsarna. Jag har inte sett någon annan som gått in för det så helhjärtat när det gäller att använda alla typer av växter, kvarts, faeces, kohorn och homeopatiska blandningar. Andrej har anlagt en romantisk liten kryddträdgård med alla växter som behövs till de olika preparaten, som nässlor och kamomill. Utanför trädgården har han speciella platser där de gräver ner de fyllda kohornen. Snarlikt en liten gravplats. Till och med dynamiseringen av de homeopatiska vattenlösningarna sker helt manuellt i en trätunna med en lång, tjock trästav som hänger i en ställning ovanför. Här brukar han även hänga upp olika inre organ från rådjur. Dynamiseringen innebär omrörning med trästaven under 90 sekunder i omväxlande riktning under 3 timmar.

Mendozas torra, soliga och varma klimat kombinerat med en väl-dränerad jordmån med mycket kalksten och lite organiskt material passar väl för ekologisk odling. Huvuddelen av vingården har nät som skydd mot hagel,



Kobornens viloplats.

vilka inte tas bort förrän strax innan skörden eftersom de även ger druvorna lite skugga. De flesta av oss vet ju att ekologisk och biodynamisk odling kräver mer arbete, men hur mycket? Andrej svarade att ekologisk odling kräver 30 % mer arbete och biodynamisk odling kräver ytterligare 10 % mer arbete. Men det mesta arbetet utförs av fem heltidsanställda på gården eftersom Andrej bor i Europa och besöker bara vingården fyra gånger per år. Egendomen är certifierad av Demeter.

Druvorna skördas för hand och transporteras till vineriet där de sorteras, avstjälkas, sorteras igen och placeras i jäskar där de först genomgår en kallmaceration. Jäsningen startar när temperaturen höjs till cirka 28°C och efter avslutad jäsning följer ytterligare en skalmaceration under en vecka. Total skalkontaktid är cirka 24 dagar. Efter pressning i vertikal korgpress genomgår 60 % av vinet malolaktisk jäsning i nya franska ekfat varefter de får vila på samma fat i 9 månader. Slutligen blandas det med vinet som legat på ståltank, filtreras och buteljerar.

Andrej visade stolt upp sina komposthögar i andra delen av vingården och tog oss sedan med till en öppen stor plats mitt i vingården. Här ska vi bygga vårt vineri inom 2-4 år sa han med en längtande blick. Nu fanns det bara ett enkelt tak som sol- och regnskydd med några rustika träbord och bänkar. Här hade de snälla praktikanterna dukat upp till



Andrej visar sina biodynamiska preparat.

vinprovning. Under besöket hade det varit soligt och varmt, men nu började molnen att torna upp sig och medan vi satt där föll säkert temperaturen 10-15 grader och praktikanterna fick rycka ut och hämta vinterjackor till oss.

Först ut var *2015 Alpamanta Brevia Rosé* gjord på syrah-druvor som efter pressningen fått jäsa i 4-5 månader och buteljerats utan filtrering för att medvetet ha kvar en stor del av jästfällningen. Vinet hade en ljus, rosa färg och var extremt grumligt. Lätt doft av röda bär och mild, lätttrycken smak med viss grädighet.

Sedan serverades vi *2014 Alpamanta Natal Sauvignon Blanc* där han valt att göra motsatsen och kallstabilisera vinet för att få fullständig klarhet. Dov doft av burkärter och sparris och snäll smak med rund kropp. *2013 Alpamanta Estate Chardonnay* som fått jäsa och lagras 2-3 månader på nya franska ekfat hade en generös doft av pomeranser, mogen citron och lite naturvinspersonlighet och tillgänglig smak med ganska låg fruktsyra och tydlig ek.

2014 Alpamanta Natal Malbec har både jästs och lagrats på ståltank. Kryddig, generös doft av björnbär och mörka plommon. Tillgänglig smak med frisk fruktsyra och visst klipp i tanninerna. *2012 Alpamanta Estate Malbec* var lagrad 10 månader på 2-3 år gamla ekfat och hade en fyllig, syrlig plommonliknande doft med vanilj, viol och kaffe. Även smaken var fyllig med bra frukt och tydliga, men runda tanniner.

2013 Alpamanta Estate Cabernet Franc hade mer bordeauxkänsla både i doft och smak. Genomfrusna fattade vi det sista glasat innehållande 2009 Alpamanta Reserva Malbec som fått ligga hela 18 månader på ny fransk ek. Detta varma år har gett vinet en utvecklad doft av vått läder, mogna, mörka bär och svart lakrits. Smaken var fyllig och fruktdriven med bra balans.

På vägen hemåt genom vingården, skakande av den kalla vinden frågade jag Andrej vilka som var hans bästa årgångar hittills. 2016, 2013, 2012 och 2010 var bra år för oss, men lika många år har vi haft problem – 2014, 2011, 2008 och 2007 – inte minst på grund av frosten... Brrrrrrrr! 🍷

Catena

– imperiet, legenden och det omöjliga i att skapa en stor chardonnay i en öken

Nicolas Catena är tredje generationen vingårdsägare med den kanske allra viktigaste egenskapen en sådan kan ha; Han är doktorerad ekonom, ett kunnande som kommer väl till hands i ett land som haft både boom och hyperinflation i modern tid.

Text: Märten Söderlund Foto: Rickard Albin

Hur han kom att dominera Argentinas vinrevolution berättas detaljrikt i Ian Mounss bok om malbecs återfödelse och vi fick den återberättad vid ett besök nyligen i den berömda pyramiden där egendomens finaste viner lagras. Hygienen var den sämsta i vinvärlden när Nicolas tog över berättar Ian. Slangar och pumpar spred bakterier i monstruös omfattning. Det fanns inte tid att tvätta dem så det krävdes rejäla mängder svavel för att hålla åtminstone någorlunda liv i vinerna. Men de sålde bra ändå och vinet ansågs bättre än andras. Vitt vin var inte att tänka på, möjligen som små mängder brunt oxiderat vin.

Efter några svåra år i slutet på 70-talet kom en boom. Priserna fördubblades och en investmentbank ägd av en Héctor Greco köpte aggressivt upp vingårdar via en lokal bank med stöd av centralbanken som i sin tur hade kopplingar till juntan. Nicolas fick ett bud på familjens gård. Ett för bra pris för att vara sant, så han sålde, som många andra. Men när inflationen tog fart och banken gick i konkurs och Greco hamnade i fängelset, så förlorade några sina egendomar utan ersättning. Nicolas hade redan fått ut större delen av den dryga miljard som avtalats, men eftersom slutnotan inte var betald, och avtalet löd så, fick han tillbaka hela sin egendom också. Hade han maffiakontakter? Var han bara smart? Grannarna spekulerar, men rik blev han.

Sin rikedom ville han använda till att förnya Argentinas vinindustri. Vid ett besök hos Mondavi i Napa Valley hade han för första gången smakat en lätt ekad, kalljäst sauvignon blanc och var chockad. Det smakade bättre än något franskt vin han provat. Och inte minst den legendariska provningen några år tidigare då Steven Spurrier ställt några amerikanska vita och röda viner mot vita bourgogner och röda bordeauxviner, hade fått Nicolas att tänka om. Det gick att göra stora viner i nya världen, det var inte som att tillverka Boeingplan i Afrika, det var möjligt!

Tidigare försök att höja kvaliteten på



Catenas pyramidformade vinanläggning.

den inhemska marknaden hade misslyckats, vägen framåt låg via exportmarknaden. Så kom beslutet att hyra in en konsult med ett förflutet hos Robert Mondavi i Napa, Paul Hobbs. Han var inte den första flygande vinmakaren - Etchart hade hyrt in Michel Rolland något år tidigare. Men det Nicolas bad Hobbs om var överraskande: gör en fin chardonnay! När landet knappt har någon tillverkning av vitvin, och man odlar i platta solsteka öknar, är vitt premiumvin inte det första man tänker på.

Men Nicolas resonerade att om vi kan visa att vi kan göra ett stort vitt vin så kommer världen att tro på våra röda med. Lätt var det inte. De fina franska faten som inhandlats fastnade i tullen. Ingen hade importerat fat de sista 50 åren och man visste helt enkelt inte hur de skulle beskattas. Och hur mätte man oxidation, pH och graden av maloaktisk jäsning? Knappt någon visste. Så även om

Hobbs gjort fint vitt i Napa på Simi under pionjären Zelma Long, fick han starta från noll här och handla utrustning och fokusera på hygien.

Han förklarade krig mot oxidationen, tryckte upp t-shirts med texten "anti oxidation team" och lärde ut hur man rengör golv. Han inledde ett samarbete med den franske kalljäsningsexperten och flygande vinmakaren Jaques Lurton, och för första gången i Argentina kalljästes vitvin i kontrollerad temperatur. Det var kanske inte den märkvärdigaste anläggningen i vinvärlden, men med argentinska mått var det raketteknologi. Men vinet tenderade att bli lite platt, som så ofta i heta klimat, värmen får druvorna att konsumera syrorna. Så syra måste tillsättas i efterhand men vinet blev platt ändå. Av misstag hade dock ett fat fått tillsatt tiofalt den normala mängden syra, så mycket att vinet skulle uppfattas som äckligt vid direkt



*Estela Ines Perinetti,
chefsvinmakare hos Catena.*

avsmakning. Personalen hade inte informerat Hobbs om misstaget, men när vinet provades efter några veckors lagring var balansen där, så Hobbs kunde inte bli arg, bara instämma. Vinet sålde bra i USA, det var bättre än konkurrenternas i samma prisklass.

Men det var en bit kvar till att göra toppklassvitt. Hobbs hade också arbetat hos Peter Michael Winery i slutet på 80-talet. Där planterade man rankor uppe på Napas högre sluttningar istället för i dalen och bar T-shirts med texten "Wine with an Altitude". Viner som än idag är bland de absoluta topparna i USA. Så Hobbs propagerade för högre höjder. Men han verkar ha hamnat i onåd sen han lämnade Catena. Hans namn nämns inte på Catenas hemsida, trots den stora roll han haft för dem.

Även Lurton förespråkade kallare klimat, och Nicolas säger att de var han som fick honom att inse att det är det som krävs om han skall kunna nå sitt mål, att göra vin i klass med premier cru-bordeaux. Med kalla nätter stannar syran i druvorna, motverkar oxidation och bevarar fräschören. Nicolas riktade blickarna upp mot Anderna och snart stacks franska bourgognerankor i jorden på höjden ingen annan vågat plantera förr, 1500 meter upp på Adriannagården efter en av dottrar-

na. Men inte bara klimatet är annorlunda, jordmånen består av grus och kalk som i de bättre franska markerna, upptäckte man. För de bästa vita är marken uppdelad i två delar. I White Stones är kalkstenarna större, och i White Bones mindre och benliknande och med mer grus från en gammal flodbädd. Kanske har man hittat mark som kan ge lagringspotential åt både rött och vitt, ibland har man tur säger Nicolas.

Vi sitter i den berömda vingårdsbyggnaden som är byggd i sandsten och inspirerad av inka indianernas pyramider, vacker utanpå men lite muggig inuti. I Adrianna gäller andra regler säger Estela Ines Perinetti, chefsvinmakare på Catena. Det gäller att plocka tidigt, annars tappar man karaktären. Jag är lite skeptisk, den vanliga Catena Chardonnay 2015 är bra men ganska typiskt nya världen med en hel del tutti frutti och når inte upp till de bästa chardonnayernas elegans. Men Stones och Bones från 2011 lever upp till ryktet, den förra med mynta, lakrits, litchie och smör i doften och smaken har en knäckig lång fräsch syra. Bones har toner av mynta, akacia och smör och smaken är citronsyrlig med kalk och kryddor. Imponerande. Detta är utan tvekan det bästa vi smakat av vitt från Sydamerika. Synd bara

att vinet också är det dyraste och dessutom hårt allokerat till restauranger. Trots överdådigt bemötande fick vi faktiskt tjata oss till en chans att prova dem.

Men det förklarar inte prestationen. Vi lyfter på mössan, de här vinerna förändrar kartan och många kommer följa efter. 1000 meters höjd gör inte så stor skillnad säger Estela, men från 1500- 3000 meter är solens påverkan mycket mindre, fast frosten kan ställa till det på dessa nivåer, det gäller att kunna skörda tidigt. Estela är en av få kvinnliga vinmakare vi möter på vår resa och hon har fått jobba hårt för sin position. Jag hade knappt tid att vara hemma med mina barn säger hon. Jag brukade ha med dem till kontoret. Min tvååriga dotter var den första som kände om ett kar höll på att jäsa över. Hon har stor pondus här, det märks, men det är tydligt att det kommit till ett högt pris.

Ett projekt som engagerar henne nu är ett forskningsprogram de driver som heter "Catena Institute of Wine" där studenter och forskare studerar varje sten, insekt och mikroorganism i Adriannegården för att förstå den på djupet. Man har hittat bakterier i jorden som får rötterna att växa extra mycket och man tittar på gamla oklonade stockar med stor växtkraft. Kanske kan man ...

få fram en planta vars rötter vinlusen inte hinner äta upp i samma takt som plantan producerar nya. Tur att vi inte gjorde som vi tänkte från början och jämna ut marken med Bulldozer som brukligt är, säger hon.

Nicolas Catena själv är extra engagerad i cabernet sauvignon. För 14 år sedan strävade man efter att göra kraftpaket, men sen tio år vill man undvika det alltför tunga och sträva mer åt Château Latour-hållet. Han har outsinlig experimentlusta och ställer sig ständiga frågor. Och dottern Laura är likadan, hon har både läst medicin vid Stanford och biologi vid Harvard. Hon är som Nicolas fast i kjol, säger de här. Framtida experiment är att hitta lågavkastande bonarda som är en druvsort med spännande personlighet och cabernet franc är en annan druva man tror på. Laura tycker att trenden att gå ner i alkoholhalt är fantastisk, den har redan medfört att de kunnat gå ner i mängden ny ek och upp i fatstorlek. Även i samarbetet med Château Lafite, Caro som startade 1999, tittar man nu på allt högre gårdar.

Michel Rolland hade redan tidigt 90-tal påverkat många att göra sent plockad tung malbec, men Catena gick en lite annan väg. En italiensk sangioveseexpert, Attilio Pagli, hade hyrts in av Hobbs för att se vad som gick att göra med deras rankor. Inte mycket sa Pagli, det ni trott är sangiovese är en annan druva, omöjligt att göra kvalitetsvin på. Men jag har hittat 60-åriga malbecstockar som jag tror har en fantastisk potential.

Tvärtemot Rolland så ville Pagli skörda malbec tidigt och tappa av 10-20 % av musten för att få upp koncentrationen. Tappa av 30-40 sa Nicolas då, bara gör det. Det var Laura som sen övertalade Nicolas att lansera en prestigevariant på den argentinska marknaden och det lyckades över Nicolas



Catenas experimentavdelning.

förväntan. Han trodde inte marknaden var mogen då deras 1994 Malbec släpptes, men vinet blev en succé.

Det går åt rätt håll smakmässigt med; Vi provar Catena Alta Cabernet 2013 som visserligen har toner av mynta och kokos, men också en del fin ceder och tobak. Ännu bättre är en malbec från Adriannevingåden från 2012. Den har en bordeauxliknande struktur, som jag inte känt tidigare i Argentina, men det var lite mycket kokos i doften här med. Wine Spectator har hyllat vinet med 100 poäng visar det sig senare, men där var inte jag.

Sonen Ernesto sköter driften på gården Gascón. Han verkar vara samma typ av renässansmänniska som far och syster, med flera utbildningar och stort polointresse.

Men han omtalas lika lite som Hobbs på Catenas hemsida trots att han driver flera av familjens vinfirmor, systemen lyfts fram desto mer. Kanske är han lite för mycket playboy för pappas smak ryktas det.

Gascón var Evita och Juan Peróns favoritvin och vineriet ligger i samma hus som den legendariska Mallmans restaurang 1884 är inhytt i. Nicolas köpte egendomen 1993 och i samma stora cementkar för miljoner liter vin som skulle till huvudstaden när det begav sig, produceras nu deras storsäljare Carcassonne, ett viktigt varumärke på den amerikanska marknaden. Man är också fortfarande stora i Buenos Aires under sitt ursprungsnamn.

De experimenterar även med biodynamiska viner och tittar på potentialen för pinot noir i Patagonien. De har en egen prestige-serie som just kallas 1884 efter året då gården grundades. Dessa är dock fortfarande märkta av Rollands ande med mycket sent skördade druvor. Det bästa vinet i serien är en cabernet från 2004 som har hunnit öppna upp sig lite och fått en generös plommon-ton. De andra prestigevinerna från 2013 och 2014 var väl syltiga i min smak. Men man berättade att man börjat fokusera på vingårdar på lite högre höjd och trenden att minska på faten när säkert hit den med, samtidigt som den tyngre stilen har sina fans som också skall få sitt.

Nicolas, 75, har sitt kontor här i 1884-huset när han är i Mendoza. Vi tittar in och han har låtit bevara allt som det såg ut på 50-talet. Det är lite grått och spöklikt, som att gå in i en tidsmaskin. Man väntar nästan att Presidente Juan eller Evita skall knacka på axeln och be om ett glas. Huvudkontoret är i Buenos Aires, och är han inte där så är han kanske på sin hästfarm på Pampas. Eller så tittar han på hästpolo, han är en stor fan och sponsrar landslaget. Det går bra nu. 



Smakfull barriquehall hos Catena.

Bodega Los Haroldos Argentina

– från kvantitet till kvalitet

Ankomsten till Los Haroldos var en av de märkligaste jag varit med om. Efter ett par felkörningar kom vi fram till en bedagad och gräsligt ful byggnad från gissningsvis 60-talet, över vilken det tronade en trasig namnskylt. När vi kom in i receptionen blev det om möjligt ännu värre. Trasiga möbler och smutsigt med en lätt oljig och dammig hinna över allt.

Text och foto: Johan Wadman

Dessutom verkade man helt ovetande om vårt avtalade besök. Under tiden vi väntade blev vi serverade ett väldigt sött och ljummet kaffe i små tunna vita plastmuggar. Kommentarer om varför vi bokade in detta besök för genom luften. En snabb kontroll visade att de hade fått flera höga poäng från Decanter, både 95- och 96-poängare för sina röda viner.

Efter tio minuter hade man hittat bokningen och medan vår värd, som var på väg från centrala Mendoza körde hit blev vi guidade runt av en av vinmakarna. Han ursäktade att det såg ut som det gjorde och berättade att hela vineriet höll på att totalrenoveras. En del av investeringarna i ny utrustning var redan gjord. Och det var ingen liten satsning: 72 nya ståltankar, ny kylanläggning, ny avstjälkare, ny vinkällare för 10 000 tunnor osv. Här saknades inga pengar, frågan var bara varför man väntat så länge? Kanske kan den argentinska byråkratin vara förklaringen.

Hela kontors- och receptionsbyggnaden var också på gång att helrenoveras. Dessutom hade man ändrat vinmakarteamet sedan två år tillbaka. Vår guide, Paulo Sanches, hade själv tills för ett år sedan varit vinmakare på Catena. Hela vinmakarteamet består av 5 personer och de arbetar mycket tätt tillsammans vilket alla verkar uppskatta. Los Haroldos höll tydligen på att genomgå en total *make-over* och resultatet hade redan börjat visa sig i vinkvaliteten.

Los Haroldos producerar stora volymer, 28 miljoner liter och har en vingårdsareal på 4000 hektar. Vingårdarna finns i hela Mendoza men de flesta ligger längs Rio Mendoza med start i Luján de Cuyo och sen öster ut. Ägare till domänen är familjen Falasco som även äger andra vingårdar och varumärken.

Man använder sig av fem olika tunnbinde- rier från fem olika länder. Från Chile kommer Tonelería Nacional som har patenterat en egen rostningsprocess som man kallar konvektionsrostning. Den sker vid 210 °C och ska ge en jämnare och exakt repeterbar rostning som går tre gånger så djupt in i ekstavarna (upp till 15 mm).

Så var det dags för en gemytlig vinprovning med hela vinteamet på plats. Mitt på bordet

Fatlagring hos Los Haroldos.



dignade två stora plåtar empenadas från byns bästa empenada-kock. Fyllningen utgörs av två delar lök, en del kött och så skivor av hårdkokt ägg. Degknyterna tillagas i en lerugn. (Hade de friterats hade de kallats pastelitos enligt vinmakarna.)

Man gör en linje av enklare viner som man kallar Chacabuco och receptet för ekbehand- ling är 30 % på ekfat och 70 % på ståltank. Chacabuco är en by 20 mil utanför Buenos Aires där familjen tidigare haft verksamhet. Vinerna är mycket rimligt prissatta.

Malbec Chacabuco 2016 (12,5 %)

Är ljus i färgen med frisk och fruktig smak samt inslag av både blå och röd frukt. Ett rent och ärligt vin.

Sen flyttar vi oss ett snäpp upp till Los Haroldosvinerna.

Los Haroldos Estate Malbec 2015 (13 %)

Fin, fruktig och nyanserad doft. Ren och mjuk smak med bra balans, frisk fruktsyra och elegant stil med snygga tanniner.

Los Haroldos Estate Blend 2014 (13,5 %)

60 % malbec, 25 % cabernet sauvignon, 15 % petit verdot. Här har vi en fyllig, rund och saftig smak med inslag av gummi, fat, va-

nilj, och svarta vinbär. Mycket välbalanserat och lyckat! (96p i Decanter).

Ytterligare en nivå upp i kvalitet ligger Reserva de Familia.

Los Haroldos Reserva de Familia Malbec 2014 (13,5 %)

25 månader på 100 % ny ek. Dessa druvor kommer från vingården Vista Flores i Uco Valley. Fin doft av viol, gummi och asfalt. Komplex, djup och rund, sammetslen smak med friska syror. Detta vin visar att det går att göra koncentrerade toppviner utan att kompromissa med alkoholhalten.

Sen var det dags för en studie i hur ekfaten påverkar vinerna.

Fatprov Malbec 2016, spanskstillverkat ekfat av Tonelería Magreñán

Här finns en stor blå aromatisk doft av viol. Smaken är silig och stram i en elegant och kryddig stil med bra syror.

Fatprov Malbec 2016, Odysé innovation, ett chilenskstillverkat ekfat av fransk ek

Samma vin var här klart annorlunda i en renare och transparentare stil. Doft av pinje, skogshallon, vanilj och mjölk. Silkeslen textur med mineral där Uco-stilen märks tydligare. 

Från bulk till finbulk

Vi kom över Anderna precis som de spanska erövrarna på 1500-talet. Det är mäktigt och pampigt, men inte så vackert. Nere på slätten mötte ett hav av vingårdar. Många nyplanterade i raka rader som försvinner ut mot horisonten. Sen kommer lite öken, sen kommer nya hav av rankor. Här odlas enorma mängder vin, men det tycks finnas plats för många gånger mer.

Text: Mårten Söderlund

Här lärde man sig att bevattna av indianerna och kunde odla vin om än i små mängder under 16- och 1700-talen. Så småningom växte arealerna, inte minst efter att man 1853 hade lyckats övertala en framstående fransk agronom, Michel Aimé Pouget som gjort stora insatser för att modernisera Chiles vingårdar, att flytta till Mendoza och bygga en för med den tidens mått mätt föredömlig vingård, med nyimporterat franskt klonmaterial. Men riktig fart tog det inte förrän järnvägen till Buenos Aires stod klar 1884 och stora mängder nyimmigrerade vingårdsarbetare kunde värvas.

Under denna tid var det bulk som härskade. Med järnvägen öppnades också möjligheten att skicka stora mängder vin till stadens alltmer växande törst. Nya vingårdar planterades i öknen nedanför Anderna. På sextioalet drack en argentinare, stor som liten, i snitt 92 liter/person och år, det gynnade stordrift. Några egendomar hade till och med järnvägsspår in till vinerierna.

Druvorna anlände med lastbil och krossades och pumpades vidare mellan olika fat tills de landade i järnvägsvagnarna, det var en kontinuerlig process, allt blandades. Idag har inhemska konsumtionen gått ner till under 20 liter/person och är sjunkande. Många ungdomar föredrar öl så vem skall dricka allt detta vin, från både de nya och gamla vingårdarna? Lösningen de flesta ser är att försöka satsa på kvalitet och öka

exporten. Men den svaga kreditvärdigheten efter de tuffa inflationsperioderna har medfört att mycket av kapitalet för förnyelse kommer utifrån. För att falla många på läppen kan samma hus göra vin i tung amerikansk stil för USA och elegantare för europamarknaden.

Catena har lyckats bra med sina export-satsningar, men har gömt sin bulkproduktion under andra varumärken. Jätten Trapiche med 30 miljoner sålda flaskor per år har bytt ägare, exporterar till över 80-länder och har dolt sin bulk bakom stora häckar och frontar med ett topprenoverat 1800-tals vineri. Los Heraldos, en annan storproducent som ännu inte putsat sin fasad utan den ser ut som något producerat i Östtyskland på 60-talet, har valt att göra en *turn over* med nyvärvad personal från Catena.

Alla har inte kommit lika långt. Ett exempel är Finca Flichman, grundat på 1800-talet och uppköpt av den portugisiska vingruppen Sogrape 1998. Flichman producerar 24 miljoner liter vin om året. I källaren ligger några försök att göra prestigevin, bland annat en Pinot Negro från 1957, den såg spännande ut men vid provningen av deras senaste viner var det uppenbart att fokus fortfarande är på volym. Toppvinerna hade valts ut från särskilda vingårdar och fått en extra dos ek och etiketterna hade ny, lite kitschigare formgivning men det var en bit kvar till något riktigt njutbart.

Ytterligare en bulkproducent med ambitioner som vi besökte var Luigi Bosca, också grundat på 1800-talet och med en produktion på runt sex miljoner liter och en exportandel på 50 %. De 23 ättlingarna till grundaren som äger huset har satsat på att modernisera vineriet. Där gör de över hundra olika viner - man blir rent matt - varav sju är mousserande och några söta. Alla ska hitta något vin som passar dem verkar de tänka, bulk i fårakläder. Det tar ca sex månader att skörda alla 900 hektaren vingårdar de har. Omfattande försök med olika eksorter pågår, särskilt har de fått upp ögonen för kinesisk, och de drömmer om att bygga ett helt nytt vineri i den lite svalare Ucodalen, som de flesta andra.

Det gemensamma för nämnda storfirmer och många andra i Mendoza är att de håller på att putsa fasaden, men kassakon är fortfarande den många gånger prisvärda bulken. Riktigt bra prestigeviner förekommer ännu bara i mikroskopiskt små mängder, av de enkla anledningarna att det tar tid att byta fokus och förutsättningarna för volym är bättre. Med ökat internationellt kapital kommer säkert kvaliteten förbättras. Men kanske är det som en fransk vinbonde, legenden Jaques Lurton, sagt: Det är uppe i de svala Anderna och nere i södern potentialen för prestigevin finns. Mendoza är fortsatt ett ymnighetshorn för bulk till en törstig värld. Gott så, bulk äger. 🍇

Cheval des An

Längst upp mot Anderna i Luján de Cuyo och med en bedårande och ovanligt grön utsikt ligger Cheval des Andes. Det är inte mer än 15 minuter från den livliga staden Mendoza men här är det alldeles lugnt.

Text: Johan Wadman Foto: Johan Wadman och Rickard Albin

I den tidiga morgonen tas vi emot av vinmakaren Lorenzo Pasquini som spelar cool jazz på stereon och har laddat espressomaskinen med sina starkaste shots. Välkomstanläggningen ligger mitt ute bland vinrankorna och är trots sin litenhet och enkelhet en arkitektonisk pärla. Lorenzo berättar att han kommer från Toscana och har varit vinmakare på domänen i två år. Dessförinnan har han varit på Château Palmer i Bordeaux och hos Mondavi i Kalifornien.

Domänen grundades 1999 när det fanns en trend att röra sig mot allt högre odlingsområden i Mendoza. Pierre Lurton, VD på Château Cheval Blanc, besökte då Terrazas de los Andes och imponerades av deras viner, speciellt dem från en lott med gamla oympade malbec-rankor från 1929. Lotten var Les Terrazas vingård Las Compuertas som ligger på nära 1100 meter över havet och kring denna startade man det gemensamma projektet Cheval des Andes. Orsaken till att det gick så lätt och snabbt var att de bägge har samma ägare, nämligen LVMH.

De första åren stod Terrazas de los Andes för både vineri och vinmakning. Vinmakaren på den tiden var den i Argentina välkände Roberto de la Mota som nu driver eget med Mendel Wines. Sedan dess har man gjort toppvinet alla årgångar utom år 2000.

Lorenzo berättar att ledorden är balans framför kraft och elegans framför intensitet. Man vill ha fräscha aromer och en hög fruktsyra som bidrar till lagringsduglighet. För att uppnå detta är skördedatumet viktigt liksom arbetet i vingården. Skulle man skörda för tidigt blir det torra tanniner och gröna karaktärer. För att garantera influenserna från Cheval Blanc brukar VD Pierre Lurton besöka Mendoza tre gånger per år och Cheval Blancs tekniske chef Pierre-Olivier Clouet kommer 4-5 gånger och alltid för den viktiga slutblenden.

2008 byggde man en polobana. Det verkar vara en statusgrej på vingårdar i Mendoza då de flesta bara används någon gång per år. På andra ställen sa man att tiden för polobanor var förbi och att man kommer att plantera vinrankor där så småningom. Då kan ett eget vineri vara viktigare. Hittills har man förlitat sig på Terrazas vineri men 2018 planeras det för



Rätt sorts bevattning får rankornas rötter att gå djupet.

ett eget. Vingårdarna är idag planterade med 60-70% malbec och återstoden består mest av cabernet sauvignon.

2010 gjorde man något spännande. Man gick noga igenom de tio årgångar man producerat och rannsakar sig själva. En del av de tidiga årgångarna hade utvecklats alltför fort. Det ledde till att man ändrade inriktning mot mer elegans och att skydda vinet mer mot oxidation. Första årgången i den nya stilen var 2012. Vad vidtog man då för åtgärder? Jo, framför allt tidigare skörd men också mindre gödsling, uttunning av bladverket och sänkt skördeuttaget till 4 ton/hektar. Dessutom gick man över från *flooding* till droppbevattning. Just droppbevattning är extra viktig för cabernet sauvignon och speciellt då med vattenrestriktion tidigt i växtcykeln. För att efterlikna regn görs droppbevattningen i få och långa bevattningar. Vatten kan då rinna långt ner i jorden och bli kvar där i längre perioder vilket får rötterna att söka sig djupare ner än vid traditionell droppbevattning med täta skvättar.

Cheval des Andes har en terroir med ett djupt jordlager bestående av sand och lera (dvs inget grus). Denna typ av jord håller kvar vatten länge i motsats till den snabbdränerande jorden i Uco Valley. Dessutom har man mycket salt i jorden. Detta är något man kan hantera genom att välja en salttålig rotstock. Alla cabernetrankor som har planterats har fått denna typ av rotstock. Inför framtiden tänker man jobba med klonurval och *selection massale*.

Ytterligare förbättringar är införandet av fler små tankar för att kunna vinifiera fler lotter separat. Valet av tanktyp föll på betongtankar utan något inre skyddslager av epoxi eller liknande. Betong har en stor temperaturlåghet. Om man inte skyddar med epoxi brukar man smörja in med citronsyra innan påfyllning med vin för att kompensera för betongens basiska egenskaper. Viss andning och syresättning kan man få med betong precis som med ekfat. Några få ståltankar finns också.

Vinodlingen bedrivs inte ekologiskt. Jorden är känslig för kompaktering på grund av det stora lerinnehållet. Därför är man försiktig med att använda traktor och begränsar antalet behandlingar mot sjukdomar. Man har 32 ha

Vinmakare Lorenzo Pasquini serverar provningsviner.



idag plus 12 ha i södra Mendoza. De vintrender Lorenzo ser i Mendoza är mer fokus på terroir, mindre extraktion och mer njutbara viner. Vad gäller ekfatslagringen så använde man tidigare 100 % ny ek precis som på Cheval Blanc. Nu har man sänkt det samt blandat upp med större tunnor som ger mindre ektopåverkan. Idag ligger 60 % på 225-liters barriquer och 40 % på 400-liters tunnor. Lagringstiden är 15 månader.

Så är det dags för en djupdykning i vingården. I bokstavlig bemärkelse. Lorenzo guidar oss runt till flera två meter djupa hål där vi går ner för att studera jorden och hur djupt ränkornas rötter växer. Och mycket riktigt, trots droppbevattningen söker sig rötterna djupt ner i den lerrika jorden.

Cheval des Andes 2012 (15 %)

Detta är första årgången där den nya inriktningen började. Dock blev 2012 ett varmt år så den tidiga plockningen och fokus på elegans märks inte fullt ut. Doften är fin med typiska bordeaux-toner, tobak och ett lätt alkoholstick. Smaken är mjuk, solmogen, söt, superlen, och balanserad, möjligen lite baktung. Allt sam-



Hästpoutrrustning hos Cheval des Andes.

mantaget elegantare än något annat rött vi provade under besöket i Mendoza. I jämförelse så är tanninerna och munkänslan mycket elegantare och behagligare. Jag måste säga att jag sällan har upplevt ett vin som maskerar 15 % alkohol så bra!

Cheval des Andes 2011 (15 %)

Också detta var ett varmt år. Doft av choklad, svarta vinbär och vägdamm. Fruktigare smak, stramare tanniner, mer frisk och fräsch fruktsyra. Även här döljs alkoholen unikt bra.

Cheval des Andes 2009 (15 %)

Oroande tidigt börjar en hel del mognadstoner smyga sig på, som läder och katrinplommon. Munkänslan håller stilen i sin underbara silkeslena, runda och fyllda karaktär. Vinet är smakrikt och smakerna fint integrerade.

Cheval des Andes 2004 (15 %)

Här är det ännu mer av läder, katrinplommon och balsamvinäger. Det finns även klassiska bordeaux-toner som ceder och svarta vinbär. Vinet har en tydlig mineralitet och strama tanniner samt fina fruktsyror. 🍷

Mendel Wines

Mendel grundades 2003 av Anabelle Sielecki och tre år senare anslöt sig en av Argentinas mest respekterade vinmakare, Roberto de la Mota, som partner. Roberto var tidigare chefsvinmakare hos Cheval des Andes och Terrazas de los Andes.

Text och foto: Rickard Albin

Vår värd Gabriel Roitman är exportchef och berättade att i Luján de Coyo har man 28 hektar ekologisk vinodling med nästan 90-åriga oympade malbec-stockar där man som flera andra kollegor använder *flood irrigation*, vilket håller vinlusen i schack. Dock använder man droppbevattning i vissa vingårdar, vilket passar bättre för ympade stockar. Liksom hos Bollinger i Champagne använder man ibland den uråldriga förökningsmetoden att gräva ner växande vinrankor i jorden så att de kan slå rot, detta kallas *mugrón* på spanska. Liksom hos Acha-val-Ferrer i samma område har man stora temperaturskillnader mellan dag och natt vilket är gynnsamt både för den fenoliska mognaden och för syrabalansen. De har också något högre nederbörd jämfört med andra delar i Mendoza där det i genomsnitt bara kommer cirka 200 mm/år. Redan när man köpte vingården låg avkastningen på låga 20 ton/ha, vilket man sedan har arbetat ner till ca 5 ton/ha. Här och var i vinodlingarna står stora, gamla olivträd. Man producerar själva cirka 700 liter olivolja, medan merparten av oliverna säljs till större olivoljeproducenter.

Gabriel underströk hur viktigt det är att plocka druvorna i rätt tid, man har ett smalt fönster på 3-5 dagar. Två månader innan planerad skörd tar man därför 2 prov per vecka i vingården och skickar för en tredimensionell analys av druvmognaden. Vingårdsansvarig och vinmakare Luis Perocco förklarade att man varje vecka plockar druvor från en och samma klase på olika platser i vingården. Storleken på druvorna relateras sedan till pH, totalsyra och sockerhalt. Ofta inträffar skörden tredje veckan i mars. Vingården är indelad i olika parceller vilka jäses separat efter avstjälkning, men utan krossning. Mendel använder sig inte av rundpumpning utan bara pigeage. Första veckan trycker man ner jäshatten 4 gånger/dag, andra veckan 2 gånger/dag och sedan 1 gång/dag. I vineriet finns stora betongkar från 60-talet som förr användes för jäsning men efter att ha övergått till att jäsa olika parceller separat är dessa för stora. Karen används idag istället för lagring av ekfat eller flaskor med



Betongkaren har fått en ny uppgift.



vin. Ekfaten används i max 3 år. Efter 12-18 månader på ek överförs vinet till tank och klarnas med färsk äggvita innan den slutliga blandningen görs.

Finca Remota ("lång borta") ligger cirka 12 mil söder om Mendoza city på 1 100 meters höjd. Här har man en liten vingård med 60-åriga malbec-stockar som ger druvor med hög koncentration. Efter vinifiering lagras vinet på 150 % ny ek! Synd på så rara ärtor, tycker jag. Här odlar man även sémillon-druvor från drygt 70-åriga stockar till sitt berömda vita vin. Efter skörden kyls de hela klasarna innan de pressas försiktigt, där typ 2 kg druvor ger 1 kg must. 15-20 % av musten jäses i 100 % nya ekfat och får sedan vila på samma ekfat medan resten både jäses och lagras på rostfria stältankar. Man undviker malolaktisk jäsning för att bevara den fräscha fruktsyran.

Vi fick prova 2016 som var den sämsta skörden på 50 år på grund av regn och hagel: Frisk, ren doft av torkad aprikos, vita blommor, acaciahonung och citron. Fyllig smak med livlig fruktsyra, trevlig fetma och

fin struktur med måttliga 13 % alkoholhalt. Jättegott! Vi var alla överens om att detta var Mendels bästa och mest personliga vin.

Först bland de röda var **2014 Lunta Malbec** där namnet kommer från området där vingården ligger – LunLunta, som är ett indianskt namn för de karaktäristiska rullstenarna i området. Vinet hade en dov, mullrande doft av mörka bär och mörk choklad som sannolikt kommer från att 40-60 % av vinet lagrats på 1-2 år gamla ekfat. Smaken var ganska rund och balanserad med viss sötma och alkoholvärme. **2014 Mendel Malbec** hade också en dov doft av björnbär, svart lakrits och mörk choklad. Smaken var fyligare och hade mer struktur med tydligt grepp i de sandiga tanninerna. Detta vin hade lagrats på 1/3 nya, 1/3 ett år gamla och 1/3 två år gamla ekfat.

2014 Mendel Cabernet Sauvignon kom från den monoklonala CS-klonen 337 med låg halt av pyraziner som för tankarna till grön paprika. Både här hos Mendel och hos andra vinproducenter i Mendoza verkar man försöka undvika pyraziner till varje pris. Självt är jag inte helt övertygad om att detta är rätt

Provningslokalen hos Mendel.



väg eftersom vinet hade en fruktdriven doft av svartvinbärssylt och smaken mötte upp på samma sätt med maffiga, men runda tanniner och alkoholvärme i eftersmaken. Vinet hade fått motsvarande ekfatlagring som föregående vin.

2013 Mendel Unus har druvammansättningen 65 % malbec, 25 % cabernet sauvignon och 10 % petit verdot, där den senare introducerades 2008. Doften var fyllig av mogen, mörk frukt och smaken likaså med generös frukt och tydliga, runda tanniner. Sist ut var **2013 Mendel Finca Remota Malbec** som jästs på stältank med upp till 5 veckors skalkontakt varefter det lagras 16-18 månader på huvudsakligen nya franska ekfat. Doften var öppen, generös och kryddig av mörka bär, kanel, viol och rosor. Smaken stram av mogen, mörk frukt, tydliga, torra tanniner och alkoholvärme.

Samtliga röda ligger på 14,5 – 15 % alkoholhalt och har en fyllig, fruktdriven karaktär av väl mogen, mörk frukt som ger mycket kraft på bekostnad av elegans. Ett bra hantverk, men som jag hoppas ändrar kurs till mera finesse och mindre extraktion. 

Vin, kök & bar!



Vinställ Modul, byggbart 60x90 cm



Kyldörr med vinklimatanläggning



Näsa för Whisky, Vin eller kaffe



Håll ordning med flaskhalsetikett



Stort sortiment av vinskåp



Lehmann Glas för champagne



Dosörer 2 - 5 cl Orginalet

PROWINE
NORDIC

Butik: www.prowine.se

Vinupplevelsers resor 2017



Följ med oss till klassiska vinområden och njut av en resa där allt ingår och som är **rekommenderad** av Munkskänken.

Våra kunniga guider delar med sig av regional kännedom och visar gömda lokala pärlor. Vi möter passionerade vinmakare och varje vinprovning och måltid blir en kulinarisk händelse. En resa med oss är en upplevelse utöver det vanliga och ett minne för livet.

Ylva Sundkvist, riksordförande för Munkskänkarna Sverige 2010-2016 har gjort fem resor med oss och säger så här:
"Vinupplevelser utöver det vanliga som jag anser vara klart prisvärda. Detta kan jag varmt rekommendera!"

Alsaceresan 29 sep-2 okt (fullt) | 19-22 okt
13 990 kr från Köpenhamn eller Arlanda

Amarone resan 5-8 maj (fullt) | 8-11 sep
12 790 kr från Köpenhamn | 12 990 kr från Arlanda

Champagneresan 14-17 sep (fullt) | 6-9 okt
13 990 kr från Köpenhamn | 14 490 kr från Arlanda

Piemonte resan 4-7 maj (fullt) | 14-17 sep
12 790 kr från Köpenhamn | 12 990 kr från Arlanda

Ribera del Duero och Rioja resan 23-27 sep
15 590 kr från Köpenhamn eller Arlanda

Toscanaresan 6-10 oktober (fullt) | 13-17 okt
15 790 kr från Köpenhamn | 15 990 kr från Arlanda

Läs våra detaljerade reseprogram!
www.vinupplevelser.se

info@vinupplevelser.se | 0766-34 40 90

Mallmann

– EN MAN MED KUNSKAP OM HUR ELD BLIR TILL

Vi var inbokade på restaurang 1884 i Mendoza för där skulle köttet vara extra fint. Det lät bra för den hade många rekommendationer och en vinlista med över 2 500 flaskor.

Text: Märten Söderlund Foto: Rickard Albin



Spänningen steg redan flera dagar innan vi kom dit. På de vingårdar vi besökte frågade de nyfiket var i Mendoza vi skulle äta och om vi skulle till just *den*, och så började de berätta historier om groteska köttstycken stora som spädbarn. Ägaren är en legend inom grillning och grillning är något som tas på stort allvar här, men Francis Mallmann har tagit det ett steg till. Född i Buenos Aires men uppvuxen i Patagonien, i ett vedeldat hus, förstod han tidigt kraften hos lågorna.

Men kärleken till maten förde honom till Paris på 80-talet, där han fick chansen att arbeta med de största namnen inom gastronomi, inklusive Paul Bocuse. Han lärde sig behärska *fine dining* och öppnade egen krog.

Men så en dag kom en gäst fram till honom, en tillverkare av fina klockor, och sa: "Du är en väldigt duktig kock, men din mat känns inte äkta, den smakar inte bra."

Francis tänkte att vad vet väl en klockmakare om mat, men insåg flera år senare att han hade haft rätt. Francis lämnade det fina franska och åkte tillbaka till karga Patagonien för att finna sina rötter. Han hittade dem i form av gamla inkatraditioner, mer än 10 000 år gamla, och i berättelser från gauchos som alla hade den övertygelsen att mat, den tillagas bäst utomhus över öppen eld. Han studerade matlagning över öppen eld på djupet och gav sen ut standardverket om grillning, *Seven Fires*, tillsammans med författaren Pe-

ter Kaminsky 2009. Sedan dess har det blivit många fler böcker och många TV-program och flera restauranger runt om i världen. Eldarna är bland annat den vanliga grillen, men också en han kallar "little hell" där han grillar mellan två eldar, en över och en under en plåt. Idén är att det skall bli våldsamt varmt och där tillagar han saltinbakad fisk eller kyckling. Värmen får saltet - djuren har täckts i en lerliknande massa av salt och vatten - att stelna och bilda ett skyddande skal som gör att saften i köttet bevaras. En annan teknik är att slänga ut grönsaker och frukt som morötter, potatis och äpplen på en falnande glöd och rulla dem i askan och sen låta dem bakas. En teknik han lärde av gauchos som hade för

vana att göra så innan de tittade till hästarna. När de kom tillbaka var maten klar, efter lite puts eller skalning.

Ytterligare en teknik är att elda i lerugn, en favorit för tillagning av de mycket populära små pirogerna, *empanadas* som säljs över allt, från väggkant till finkrog. De små ugnarna har en rundad överdel och ibland salt och inmurat krossat glas i botten för att reflektera maximal värme. Francis' kanske största favorit är en urbenad spädgris på pinne som helt enkelt roteras över en öppen eld. Annars arbetar han gärna med kontrasten med en hårt grillad yta som möter en fräsch rå smak. Helst lagar han mat utomhus, gärna mitt i vintern i den snötäckta patagoniska naturen. Att sitta inne begränsar tanken och människans ambitioner att skapa, påstår han.

1884 är inhyst i en byggnad som tillhört Escorihuela Gascóns-vineriet i Godoy Cruz, några minuter med taxi från stadskärnan, här skapades presidentparet Perons favoritviner på 50-talet. Hit kommer de välbeställda vingårdsägarna med sina affärskontakter. Vi väljer att sitta ute i den ljumma november-sommarnatten inte långt från eldarna. Här arbetar styckarna med kirurgisk precision, det gäller att skära ut delarna hela utan att skada musklerna, för annars förlorar bitarna vätska. Därefter hängmöras de i ett par veckor i två grader Celsius.

Några av de färdiga köttstyckena hänger in till eldarna där de bakas långsamt i ca 120 grader innan de får en kort behandling i mycket högre värme. Återigen får vi höra historien om deras legendariska *bifsteca*. Det är köttet innanför revbenen som skärs ut tillsammans med filén och bildar ett stycke kött om ca 2,3 kg (!) som serveras hel på en stor planka. Meningen är att man skall dela den på två eller tre personer, men vi får höra att en dansk kvinna satte i sig en helt själv. Sen vek hon ihop sig som en fällkniv och kunde inte resa sig på tre timmar. En annan dansk, en stor, jag svär jag såg det själv säger vår värdinna, åt också en hel själv men satt därefter och kippade länge efter andan, jag trodde han skulle dö.

Vi väljer en lite mindre detalj som ändå visar sig täcka större delen av en ganska stor tallrik. Kocken visar hur fint marmorerat köttet är med fett, och om man trycker in fingret en bit in i en snittyta skall köttet svara och sakta återta sin form om den är korrekt mörad. I en stor grov korg på grillbänken brinner veden, glöden rasar efterhand ner mellan korgens springor och förs bort till grillgallret. Väl där får de ligga i fred, att vända och vrida på dem är tabu, för det medför risk för uttorkning, enligt Francis. Grillbänkarna tillåts ta rejäl plats i både hem och restaurang i Mendoza. En stor



machoweber à la Moberg, ter sig ganska fjösig i sammanhanget.

Och köttet blev fantastiskt smakrikt med fin grillsmak och det smälte i munnen, typ. Mycket bättre än så här blir det inte. Men vi åt på ett par andra ställen i Mendoza som hade lika fantastiskt tillagat kött, eller till och med lite bättre till lägre pris. Särskilt Anna Bistró och Cordillera, den tidigare hade en *rib eye* med en otroligt fin röksmak.

Vad dricker man då till? Vi erbjöds husets mest koncentrerade viner men de mycket täta blir också rätt söta. Hellre då ett lite lättare

rött runt 13 %, har man åkt över halva jordklotet för att prova världens bästa kött, då är det kul att känna dess smak. Vi såg ingen bifsteca och det var för att de slutat servera den. Jo, jag vet att det är en legend, sa kocken, alla frågar varför. Men det var svårt att hitta djurägare som kunde leverera jämn kvalitet, och sen tog tillagningen två timmar och var inte biten perfekt, då blev gästens besvikelse för stor. En liten rib eye duger dock gott som alternativ. Dela gärna på tre om en är vegan för de saltindränkta ensidesgrillade tomaterna är också fina. 🍷



Argentinas profilviner med soppa och matam

Argentina, landet med Pampas och skyhöga berg, är ett av vinvärldens 10 största vinproducerande länder. Här är Mendoza sedan länge den ledande vinregionen. Den blå malbec är signaturdruvan samtidigt som Mendoza också är centrum för den gröna nationaldruvan torrantes. Mendozas framgångar har inspirerat vinmakare i andra argentinska vinområden och idag har vi utmärkta viner från flera regioner, varav ett par är med i mitt urval här.

Text och foto: Mats Burnert

Malbec med sin kompakta fyllighet och den muscatlika torrantes med låg fyllighet, lite lägre syra och karakteristisk kryddighet står i fokus den här gången. Båda ställer krav på fantasin då det inte är helt enkelt att möta dem med mat – men dagens förslag visar en väg!

Torrantes har jag valt att möta förrättsmässigt med dels en mycket lätt aperitif och dels en soppa. Rätterna har låg fyllighet och relativt låg syra och genom en tillsats av chili stärker vi vinets dynamik och kryddighet.

Aperitifen är ostron men det är dressingen med lime och chili, som möter vinet. I soppan anpassar vi fylligheten genom att använda kokosmjölk. För att stärka kryddigheten i vinet tillsätter vi chilipepparar och lite cayennepeppar.

Till de röda vinerna blir det en mer typisk argentinsk rätt – en matambre – som är en flankstek som man späckar med lite blandat. Argentina är landet med kött på höjden, längden och tvären – och ofta grillas det. Matambre är en trevlig "allt i ett"-variant med morötter, ägg och lite annat, det finns lika många varianter som kök. Mat är viktigt i Argentina och man säger att: "I Argentina äter man inte för att leva – där lever man för att äta"

Ostron med limepeppardressing

8 ostron

1 chilipepparfrukt

1 lime

½ tsk olivolja

1 msk vitt vin.

Ta ur kärnorna och finhacka pepparfrukten, lägg hacket i en liten skål. Pressa limen och håll saften i skålen. Tillsätt oljan och vinet. Rör om.

Öppna ostronen och servera dem med en liten sked av dressingen på varje.



Mild förrättssoppa

2-3 röda chilifruktar

3 vitlöksklyftor

4 salladslökar

2 st citrongräs

1 dl kokosmjölk

6 dl vatten

1 lime

1 salladslök för dekoration

Ta bort kärnorna i chilifrukten och finhacka chilins fruktkött. Strimla 4 salladslökar. Pressa vitlöken. Lägg alltihop att fräsa i lite olja i en kastrull tillsammans med chilin och salladslöken. Håll i kokosmjölk och vatten.

"Krossa" citrongräsens stjälk, och lägg ner den i den puttrande soppbasen, pressa limen

och håll ner i soppan. Låt puttra i 25–30 minuter, smaka av med salt och cayennepeppar.

Håll upp soppan i skålar och dekorera med strimlad lök.

Matambre

1 flankstek, 800-1000 g

2 morötter

2 kokta ägg

½ röd paprika bladspenat

bladpersilja

2-3 vitlöksklyftor

1 chilipeppar (medelstark)

olja till bryning

salt och svartpeppar

tandpetare eller tråd att binda köttet

olivolja

2 dl rödvin

Skala morötterna och dela dem i stavar, skär paprikan i stavar och dela äggen i sex klyftor vardera. Finhacka vitlöksklyftorna och chilifrukten (ta bort kärnorna först), blanda vitlökschack och chilichack i en liten skål.

Dela flanksteken på höjden utan skära den helt isär – vik upp som en "fjäril" och lägg bladspenat över hela den öppnade ytan på de båda halvorna. Lägg morotsstavar i ena ytterkanten på den utvikna flanksteken. Lägg sedan äggklyftorna intill morötterna och paprikastavarna intill äggen. Gör ett mellanrum på ca 3 cm, upprepa sedan detta var tredje cm. När detta är gjort, strö över bladpersiljan, den finhackade vitlöken och chilin och salta lite försiktigt på hela ytan. Därefter rullas köttet ihop som en rulltårta. Rulla ganska hårt, sätt i tandpetare så den inte rullar isär, eller bind upp köttet. Krydda utsidan med svartpeppar.

Bryn köttet vid en relativt hög värme i en panna, så att det får färg – tag upp och lägg i en ugnsfast form, slå på lite rött vin i botten

bre

Argentina



på formen, stoppa i en kötttermometer och låt det stå i ugnen på 180° C i ca 1 timme.

Tag ut köttet, lägg det på en skärbräda och låt det vila 10 minuter. Ta bort tandpetarna, skär rullen i skivor och servera.

Vinlista

2016 Torrontes, Piattelli, Valles Calchaquies Cafayate, Salta,
(nr 6576, 79 kr)

2016 Vida Orgánica Torrontes, Cuyo, Mendoza, (6587, 80kr)

2014 Catena Alta Chardonnay, Cuyo, Mendoza, (95485, 200 kr)

2015 Argento Malbec, Cuyo, Mendoza, (6649, 94 kr)

2015 A Lisa Malbec, Rio Negro, Patagonien, (99389, 171 kr)

2014 Susana Balbo Signature Malbec, Uco Valley, Mendoza, (99005, 200 kr)

Vinerna ovan är ganska utbytbara med andra malbec- och torrontesviner som ger liknande resultat med maten.

Hur funkar vinet till maten?

Torrontesens lätta stil, medelhöga syra och kryddiga ton fungerar bra med ostronet och dess dressing. Vinets lätthet tillsammans med lättheten i ostronet passar fint, syran i dressingen från limen och saltan från ostronet tar ner syran i vinet, lyfter fram fruktaromerna och gör vinet lite fylligare och även om limens fylliga fruktighet tar ner vinets fyllighet något slutar det i en bra balans. Chilin förstärker druvans kryddighet, så på det hela taget blir vinet mer balanserat, något fylligare och tydligare i både arom och struktur som är det karaktäristiska för denna klon av torrontes.

Tillsammans med soppan får vi ungefär samma förvandling – vinets fyllighet kommer fram lite bättre och kryddorna förstärks. Trevlig kombination! Piattellis torrontes är lite mer klassisk i sin blommighet, kryddighet och elegans och blir därför i mitt tycke vinnaren, men på målfoto.

Catena Alta Chardonnay har jag med som referens då det är ett högkvalitativt vin från familjen som lett Argentinas "segertåg" i vinvärlden. Men till dessa båda rätter vinner det dock inga lagrar och det som är mindre bra är att fylligheten är för hög, specifikt i förhållande till syran. Vinet får en fadd, lite klumpig känsla när syran minskar och fylligheten ökar och till detta kommer också att fatens bittra toner förstärks. Ett annars strålande vin som ska mötas med annan mat som stekta rätter av fisk, fågel och till och med kött.

Malbecviner från Argentina är ofta kraftiga, fruktrika, fylliga och nästan lite söta, så här vill jag lyfta fram strukturen och dämpa den söta frukten något. Matambren, som i detta fall blir en egen komplett rätt, är matig med ägg och morötter, men den har också sötma från morötter och paprika. Det som

då sker är att upplevelsen av fylligheten och "sötman" i vinet minskar. Kryddigheten från chilin i fyllningen samt pepparn på ytan av köttet, möter den lite dolda kryddiga bitterhet som finns i vinerna under fruktytan och stärker upp dessa. Genom att lyfta fram kryddigheten samtidigt som fylligheten dämpas ökas upplevelsen av struktur och kvalitet i vinerna.

De tre olika malbecvinerna skiljer sig främst i fyllighet. Alla tre fungerar bra – den lite enklare Argenton är godkänd i kombinationen, men jag vill nog lyfta fram A Lisa som bästa kombination. Vinet får med maten en lite tydligare struktur och kvaliteten lyfts upp ytterligare. A Lisa med sin lite elegantare balans och aningen lägre fyllighet, har sannolikt dessa egenskaper för att det kommer från det svalare området Patagonien. Signaturvinet Susana Balbo fungerar också mycket bra och är gott, men fortfarande aningen i fylligaste laget, även om också den kombinationen är god.

Man brukar säga att med ökande pris ökar fylligheten i vinerna, så går man upp i prisklasserna kommer vinerna att ta över en maträtt som denna. 

PRODUCE OF FRANCE
CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
FONDÉUR 1864 & PROPRIÉTAIRE

EXKLUSIVT SLÄPP DEN 21 APRIL

Alfred Gratien är ett av de sista Champgnehusen som genomför en första jäsning på ekfat. Processen låter vinerna andas och tillför kraft och fines. Cuvée Paradis 2008 är framställd uteslutande av druvor från Premier Cru- och Grand Cru-områden. Doften är delikat av honung, nötter och vit frukt. Smaken är välbalanserad med toner av gula äpplen, tropiska frukter, nötter, nougat och en elegant brödighet. Silkeslen textur och lång eftersmak. 21 april släpps 2000 buteljer i utvalda systembolag.

Fynd!

Allt om vin nr 5 2017

Champagne Alfred Gratien
Cuvée Paradis 2008

Dosage: 9 gram/liter
Druvor: 65 % Chardonnay,
35 % Pinot Noir
Alkoholhalt: 12,5 %
Artikelnummer: 99034
Pris: 549 kr

Henkell & Co Sverige AB
www.henkell-sverige.se



**Varannan förare som
omkommer i
singelolyckor i trafiken
är alkoholpåverkad.**

MÅNADENS Cuvée Vinåret 2016

Världsproduktionen av vin minskade med 3,2 % under 2016 meddelar OIV, Organisation International de la Vigne et du Vin i Paris. Volymmässigt har den största minskningen skett i Argentina (-3,9 milj hl) och Frankrike (-3,5 milj hl), procentuellt sett ligger Brasilien och Ungern högst med -55 respektive -38 %. Som orsak anger man främst dåligt väder. Exempelvis har El Nino och mycket regn ställt till det i Sydamerika medan Sydafrika har drabbats av torka.

Konsumtionen har däremot ökat lite. Förra året dracks det 242 miljoner hektoliter vin men det är ändå en bit kvar till toppåret 2007, året före finanskrisen, då vi satte i oss 250 miljoner liter.

Världens samlade vingårdsareal ligger kvar på 7,5 miljoner hektar. Fem länder står för 50 % av den ytan: Spanien, Kina, Frankrike, Italien och Turkiet. Kina har planterat 17.000 hektar till under året och Turkiet har ryckt upp motsvarande areal med rötterna. De turkiska druvorna är dock mest avsedda att ätas.

Stora och små i Champagne

Historiskt sett har vinbönderna i Champagne sålt sina druvor till vinhus som stått för vinifikation, marknadsföring och försäljning. Flera av husen har varit skickligt skötta och växt ut till jättar med starka varumärken. I inget annat riktigt stort vindistrikt har så pass få producenter kommit att bli så dominerande.

Men vid sidan av de stora champgnehusen finns idag en växande skara småproducenter som gör champagne av egna druvor, antingen själva eller med hjälp av ett kooperativ. I dagsläget är de 4.461 stycken enligt branschorganisationen Comité Champagne. Här har de stora husen, ekonomiskt starka och skickliga på marknadsföring, kommit att bana vägen för de små. Samtidigt håller man ställningarna. Förra året såldes det 306 miljoner flaskor champagne. Av dem stod *Les Grandes Marques* för 219 miljoner och småproducenterna och kooperativen för 87 miljoner.

Fastighetsmarknaden 1

Att England stuckit upp som en bra producent av mousserande vin har väckt intresse hos vinproducenterna i Champagne. Taittinger, stor vingårdsägare redan på hemmaplan med 288 hektar, var först på plats när man förra året köpte mark i Kent tillsammans med engelska investerare.

Nu följer Vranken Pommery Monopole efter. I samarbete med engelska Hattingley Valley tänker man producera bubbel och på sikt anlägga egna vingårdar. Exakt var har man ännu inte bestämt utan siktar närmast på att tillsammans med Hattingley utveckla ett nät av kontraktsodlare.

Markpriserna i Champagne är sedan länge väldigt höga. 2014 var snittpriset för en hektar 1,2 miljoner euro eller ungefär 870.000 pund. I England ligger motsvarande kostnad kring 25.000 pund.

Fastighetsmarknaden 2

Släkten Symington, ägare till bland annat portvinshuset Graham's, Dow's och Warre's med tillhörande quintor, har nu även sökt sig utanför Douro-dalen. Efter 135 år i dalen kände man att det var dags för nya utmaningar. Släkten har länge letat efter en lämplig gård i södra Portugal och nu har man köpt en stor gård i Alto Alentejo.

Det som lockat har varit den stigande kvaliteten på vinerna från området, det milda klimatet och att jordarna liknar dem i Douro med skiffer och granit. Egendomen man köpt är på 207 hektar varav 43 utgör en lite äldre, väl rotad vingård. Och man startar från noll med att göra eget vin i stället för att börja med det som redan låg i lager på gården.

Vin & debatt

La Cité du vin i Bordeaux har blivit en succé. I centrets breda program ingår förstås på franskt intellektuellt vis regelbundna debatter, här med med vinet i fokus. Ämnet för debatten i april var om vinet var höger- eller vänstervridet.

Är vinbonden konservativ eller progressiv? Står vindrickaren upp för friheten eller jämlikheten? Är vinet, såsom symbol för identitet och samhörighet, nationalistiskt?

Vin är en del av vår kultur och står på allas bord, från bönders och arbetares till de styrandes. Det skålas i vin vid statsmiddagar och för att bekräfta allianser. Och eftersom det är presidentval i Frankrike: Vilka viner gillar presidentkandidaterna? "Säg mig vad för vin du dricker och jag kan säga hur du röstar."

Den sista sovjeten

Finland har liksom Sverige ett statligt alkoholmonopol. Alko heter den finska motsvarigheten till Systembolaget. I det mesta liknar de två bolagens butiker varandra men några skillnader finns det. Priserna är högre i Finland, mycket beroende på högre skatter och mindre volymer. Å andra sidan är öppettiderna generösare. Måndag till fredag håller Alko öppet från klockan 9 till klockan 20 och på lördagar från 9 till 18. Eventuellt kommer det att förlängas till klockan 21 för att matcha livsmedelsbutikernas öppethållande.

En annan skillnad mellan länderna är att i Finland kan man köpa mellanöl i vanliga matbutiker. I en butik jag frekventerar med viss regelbundenhet finns ett brett sortiment med drygt ett hundratal sorter på hyllorna, från weissbier och ljus lager till porter och stout. Det här har förstås betytt ett uppsving för ölkulturen i Finland.

Nu talar finska politiker om att även tillåta starköl i livsmedelsbutikerna, liksom starkare cider och long drinks (färdigblandad grogg på burk eller flaska som funnits sedan 1952). Den föreslagna gränsen ligger på 5,5 %.

Liberaliseringstankarna har fått Systembolaget att skicka över ett brev till Finland där man "ser med förvåning på det finska förslaget till ny alkohollag". För inte så länge sen hände det emellanåt att ett stort grannland blandade sig i den finska inrikespolitiken. Idag sköter Systembolaget om den saken.

/UJ

Vinprovarväska & vindagbok

Vi kan nu åter leverera Vinprovarväskan Bouquet med plats för 6 st vinprovarglas. Väskan kan levereras med broderad munsänklogga, sektionsnamn och namn/text.

Pris per väska 375:- inkl moms, brodyr av namn och frakt tillkommer.

Beställ även Vindagboken Bouquet, det är en anteckningsbok för Er som går på vinprovningar och vill göra noteringar om vinerna. Vindagboken är i formatet A5 med spiralbinding.

Priset är 190:- inkl moms, frakt tillkommer.

Paketpris för väska och dagbok är 510:- inkl moms, frakt tillkommer.

För beställning, utförlig information och rabatt vid beställning av

8 eller fler väskor/vindagböcker se vår hemsida

www.bouquet.nu



ARMANOS
wine

Årets matvin - från Istrien

TERRA ROSSA

Terra Rossa, kallas den bördiga jorden i Istrien som med dess karaktäristiska djupröda färg ger vinerna en härlig mineralitet och smak. Med fruktighet och elegans av merlot, karaktär och istrianskt temperament från teran och den fräscha syran från borgonja, skapar Terra Rossa en unik och modern blend från Istrien. Mogna skogsbär med en stänk av blåbär och tobak bandas med en mjuk syra och snälla tanniner.

“
...mycket
bra och
prisvärt vin.

Munskänken Nr1, 2017

Pris
131kr

Artikelnummer: 73658
Druvor: Merlot, Teran,
Borgonja
750ml, 13% vol



Vinet finns i Systembolagets beställningssortiment.

**Att börja dricka
i tidig ålder
ökar risken för
alkoholproblem.**

www.armanoswine.se

Vinlandet Franken

Text: Lennart Rammer, Foto: Gittan Rammer

Grenadin Förlag, 203 sidor

Munskänkarnas tidigare riksordförande Lennart Rammer har nu kommit ut med sin fjärde vinbok, "Vinlandet Franken". Boken inleds med frågan "Var fanken ligger Franken?". Något som får en djupgående historisk, geologisk och kulturmässig förklaring och som bildar en bakgrund till att förstå området.

Huvudfokus är dock på vinet och här beskrivs inte bara de mest kända vinorterna som Würzburg, Randersacker, Iphofen, Eschendorf och Volkach utan hela 37 orter. Som alla presenteras med trevliga bilder, historia, sevärdheter och information om de viktigaste vinproducenterna och dessutom finns det förslag både på restauranger och hotell. För varje ort finns också en faktaruta med adresser och kontaktmöjligheter till allt av intresse. Något som är perfekt för den som vill planera en resa, boka vinbesök och övernattningar.

Positivt är också att Lennart har fått med en del nya "uppstickare" som till exempel rödvinsspecialisten Weingut Stadt Klingenberg som numera drivs av den unge Benedikt Baltes och nystartade Alte Grafschaft i Kreutzwertheim.

Självklart propagerar Lennart med all rätt för områdets dominerande karaktärsdruva silvaner, men betonar också att det finns mycket annat spännande att prova som scheurebe, weissburgunder, rieslaner, spätburgunder och naturligtvis riesling. Något som bidrar till att göra Franken till ett ännu mera intressant och varierat vinområde.

Självklart kan jag som faktanörd, som i alla böcker, hitta en del mindre felaktigheter, men det mesta är av korrekturfelskaraktär. Det står till exempel att Tyskland producerar 9 miljarder hl vin. Det ska så klart vara miljoner hl vin. Det jag tyvärr saknar är ett register över vinproducenterna. Som det är nu måste man veta vilken ort de ligger i för att hitta dem i texten.

Det överskuggar dock inte faktumet att boken är den mest omfattande och initierade beskrivningen på svenska av vinområdet Franken. Allra bäst är dock att den inspirerar mig till att än en gång besöka Franken och då gärna med den här boken i bagaget.

Jan Rosborn

Resultat i regiontävlingen

Det var ett jämt resultatfält med fyra lag på delad poäng på femte plats. Det lag som till slut knep femteplatsen i finalen gjorde det på att de spikade flest antal viner.

De flesta tog mest poäng på de vita vinerna, speciellt pinot gris. Svärast var shirazen från Sydafrika, men det fanns de som spikade den. Många trodde dock det var en pinot noir. Och många måste träna mer på Valpolicella!

Stina Berggren

Wineandbarrels.com
Allt det läckra till ditt vin

VINKYLAR ✓ VINTUNNOR
VINSTÄLL ✓ VINTILLBEHÖR
VINMÖBLER ✓ VINGLAS



**SVERIGES STÖRSTA URVAL AV ALLT
LÄCKERT TILLBEHÖR TILL DITT VIN**

Tävlingsvinerna:

5882 A Christmann Riesling Trocken, 139:-
Riesling / Tyskland / Pfalz

6307 Chablis, Clotilde Davenne, 169:-
Chardonnay / Frankrike / Bourgogne

2119 Pinot Gris Reserve, 98:-
Pinot Gris / Frankrike / Alsace

6998 Bonacosta, Valpolicella, Masi, 99:-
Corvina / Italien / Venetien

6529 Tapiz Organic Reserve Malbec, 155:-
Malbec / Argentina / Mendoza

29002 Shiraz 2014 Allesverloren
Shiraz / Sydafrika / Coastal Region

Vi välkomnar de fem först lagen till finalen i Stockholm den 6 maj

1. Jerker Delsing och Richard Granberg, Piteå 21,0 p
2. Marina Bäckström och Jörgen Bergengrip, Lund 17,5 p
3. Björn Lang och Ola Flygt, Växjö 17,5 p
4. Torgny Almgren och Ulf Palmnäs, Trollhättan 17,5 p
5. Niclas Dahl och Thomas Dahl, Värnamo, 17p

Närmast att ta sig till final var därefter:

6. Kim Vuori och Åke Finne, Grankulla, Finland 17p
7. Björn Möller och Martin Carnerup, Lund 17p
8. Helena Kloos och Jimmy Wessman, Trollhättan 17 p



*Upplev Matens och vinets paradis
i Italienska Apulien*

Hyr "Il Castelletto"

- Barbro Guacceros "lillslott" utanför Bari

"Lillslottet" rymmer upp till åtta vuxna i fyra rymliga sovrum, tre badrum, ett välutrustat lantkök och två stora salonger. Boende får även tillgång till Barbros stora trädgård, pool och trädgårdshus med grillplats. Matlagningskurser, vinprovningar och besök hos vinproducenter organiseras efter förfrågan. Mer information på:

www.barbroguaccero.it/lillslottet



wine ipass

Vi importerar spännande kvalitetsviner till Sverige från Italien. För hur många vill inte ha en god Barbaresco eller en kraftfull Barolo till middagen? Kanske en och en annan lekfull Barbera eller en Dolcetto i sin enkelhet. Vi erbjuder även in till resor där vi upplever kulturen, maten och vinerna i total symfoni.

Aktuella resor 2016

BORDEAUX Resa 1: 3/5 – 7/5,
Resa 2: 27/9 – 1/10
Reseledare och arrangör: BKWine

PIEMONTE – UNESCO, GOURMET OCH TRYFFEL Resa 1: 4/5 – 7/5, Resa 2: 14/9 – 17/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

AMARONE Resa 1: 5/5 – 8/5,
Resa 2: 8/9 – 11/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

TOSCANA, VIN OCH MAT Resa 1: 10/5 – 14/5, Resa 2: 13/9 – 17/9
Reseledare och arrangör: BKWine

SÖDRA SARDINIENS VINGÅRDAR 13/5 – 20/5
Reseledare: Måns Hallqvist
Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien

RIBERA DEL DUERO & MADRID 15/5 – 20/5
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

CHAMPAGNE, BOURGOGNE, CHABLIS 17/5 – 21/5
Reseledare och arrangör: BKWine

SICILIEN MED FOKUS PÅ ETNA 17/5 – 21/5
Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE Resa 2: 18/5 – 21/5,
Resa 3: 14/9 – 17/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

FRANKEN 24/5 – 29/5
Reseledare: Kaj Ströberg
Arrangör: Bussresan Direkt

RIBERA DEL DUERO & RIOJA 30/5 – 3/6
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

ÖSTERRIKE 21/8 – 29/8
Reseledare: Kaj Ströberg
Arrangör: Bussresan Direkt

DOURODALEN & PORTO 1/9 – 6/9
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

BORDEAUX 3/9 – 8/9
Reseledare och arrangör: Vincent "Vinbonden" Arrhenius

ITALIENSKA VINRESAN 9/9 – 18/9
Reseledare och arrangör: VinSten Resor

PIEMONTE 11/9 – 16/9
FULLBOKAD
Reseledare och arrangör: Vincent "Vinbonden" Arrhenius

CHAMPAGNE 13/9 – 17/9
Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA 13/9 – 17/9
Reseledare och arrangör: BKWine

SARDINIENS VINGÅRDAR 13/9 – 20/9
Reseledare: Måns Hallqvist
Arrangör: Upplevelseresor Italien Sardinien

TOSCANA 18/9 – 23/9 **FULLBOKAD**
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SANCERRE; VOUVRAY; CHINON 20/9 – 24/9
Reseledare och arrangör: BKWine

FRANCIACORTA, PROSECCO, VALPOLICELLA 20/9 – 24/9
Reseledare och arrangör: BKWine

ALENTEJO 20/9 – 24/9
Reseledare och arrangör: BKWine

AMARONE/BAROLO/CHAMPAGNE 20/9 – 26/9
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

BORDEAUX 24/9 – 29/9
FULLBOKAD
Reseledare och arrangör: Vincent "Vinbonden" Arrhenius

BORDEAUX 27/9 – 1/10
Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA 27/9 – 1/10
Reseledare och arrangör: BKWine

ALSACE Resa 1: 29/9 – 2/10,
13 – 17/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

RHÔNEDALEN 2/10 – 7/10
FULLBOKAD
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SÖDRA RHÔNE OCH CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE 4/10 – 8/10
Reseledare och arrangör: BKWine

TOSCANA – MONTALCINO, BOLGHERI & CHIANTI Resa 2: 6/10 – 10/10, Resa 3: 13/10 – 17/10
Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

APULIEN 8/10 – 13/10
Reseledare och arrangör: Vincent "Vinbonden" Arrhenius

TOSCANA 11/10 – 15/10
Reseledare och arrangör: BKWine

VALPOLICELLA/AMARONE/ SOAVE 11/10 – 15/10
Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA 15/10 – 22/10
Reseledare: Hans Eguinoa
Arrangör: Bonito Norte

PIEMONTE 16/10 – 21/10
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

DOURODALEN 18/10 – 22/10
Reseledare och arrangör: BKWine

PIEMONTE, VIN & TRYFFEL 18/10 – 22/10
Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA OCH BASKIEN 21/10 – 26/10
Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

FRANSKA KOMBINATIONSRESAN 22/10 – 29/10
Reseledare och arrangör: VinSten Resor

KATALONIEN-PRIORAT 25/10 – 29/10
Reseledare och arrangör: BKWine

ALENTEJO, PORTUGAL 25/10 – 30/10
Reseledare och arrangör: BKWine

BORDEAUX 30/10 – 4/11
FULLBOKAD
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SKÖRDERESA TILL PRIORAT 30/10 – 5/11
Reseledare: Hans Eguinoa
Arrangör: Bonito Norte

BULGARIEN 22/11 – 26/11
Reseledare och arrangör: KonferensBolaget

AUSTRALIEN & NYA ZEELAND 3/1 – 25/1 2018
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SYDAFRIKA 27/1 – 6/2 2018
Reseledare och arrangör: Vinsten Resor

SYDAFRIKA 3/2 – 17/2 2018
Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

CHILE & ARGENTINA februari 2018
Reseledare och arrangör: BKWine

SYDAFRIKA mars 2018
Reseledare och arrangör: BKWine

Årets vinort Istrien invigd

Lördagen den 1/4 genomfördes den officiella invigningen av årets vinort 2017 Istrien på Hotel Parentium i Poreč.

Det blev en mycket trevlig tillställning där ordförande Lena Ståhl fick överräcka skölden till Nikola Benvenuti som är ordförande för Vinistra. Det skedde framför ett stort pressuppbåd, inbjudna besökare, vinproducenter, staden Porečs borgmästare Loris Peršurić och den svenska ambassadören i Kroatien, Lars Schmidt, som glädjande nog är välutbildad munsänk med tvåbetygsnålen på sitt band.

Efter att ha mottagit skölden sade Nikola stolt att detta erkännande från Munsänkarna är en exceptionell utmärkelse för alla vinproducenter i Istrien och en utmärkt möjlighet att komma in på den svenska marknaden.

Vinistra är på samma sätt som Munsänkarna en ideell organisation. Deras största projekt varje år är mässan som bär samma namn som organisationen. I år genomförs den 12-14 maj i Poreč. Jag rekommenderar varmt ett besök i Istrien. Här finns utmärkta viner, gastronomi av mycket hög klass med råvaror från hav och land, varma, godhjärtade människor och sist men inte minst: Det är vackert och klimatet är behagligt. Så vad kan gå fel?

Erik Gröndahl



Året vinort 2017 Istrien är invigd. På plats fr v Lars Schmidt, Lena Ståhl, Nikola Benvenuti och Loris Peršurić.

ÅRETS NOBELCHAMPAGNE 2016



Diplomerad
**‘Årets Bästa
Mousserande 2016’**
av Munkänkarna.



**COMTES
DE CHAMPAGNE
TAITTINGER**

Comtes de Champagne Brut Blanc de Blancs 2006 från Champagne Taittinger serverades till kolbakad havskräfta och kammussla med nässlor, ramlök och syltade vinteräpplen, signerat Sayan Isaksson, under Nobelfestligheterna i Blå Hallen den 10:e december 2016.

Comtes de Champagne beställs via Systembolaget, leverans efter cirka åtta arbetsdagar.

COMTES DE CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS 2006

Art. nr: 75978 | Pris: 1350 kr | 750 ml | 12,5%alc/vol.

www.fondberg.se

**Att börja dricka i tidig ålder
ökar risken för alkoholproblem.**

Posttidning B

Returadress: Förlaget Apéritif AB,
Stenslingan 1, 182 38 Danderyd



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

KRYDDIG SMAK MED FATKARAKTÄR,
INSLAG AV ROMRUSSIN, PLOMMON,
KAKAO, PINJENÖTTER OCH VANILJ.

SERVERASTILL
NÖTKÖT, VILT ELLERTILL
LAGRADE HÅRDOSTAR.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
ART.NR 2740, ÅRGÅNG: 2012, 15% VOL, 750 ML 190 KR, 375 ML 95 KR
VIN FRÅN ITALIEN

janake[®]
WINE GROUP
www.janake.se

**Alkohol är beroende-
framkallande.**